SHARP®

DOUBLE GRILL CONVECTION MICROWAVE OVEN
雙重燒烤及熱風對流微波爐
KETUHAR PANGGANG DAN PEROLAKAN GELOMBANG MIKRO DUA BELAH
LÒ VI BA ĐỐI LƯU CÓ HAI VỈ

Ⓥ

R-898M(S)

OPERATION MANUAL
使用說明書及食譜
PETUNJUK PEMAKAIAN DAN RESEP-RESEP
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CONTENTS

Page

Warning E-1
Special Notes and Warning E-2
Installation Instructions E-3
Oven Diagram E-4
Operation of Control Panel
  Control Panel Display E-4
  Touch Control Panel Layout E-5
Before Operating
  Getting Started E-6
  Stop / Clear E-6
  To Cancel Programme During Cooking E-6
  Power Interruption E-6
  Heating without Food E-6
  Clock Set Mode (Clock Setting) E-7
  Energy Save Mode E-7
Manual Operations
  Microwave Time Cooking E-8
  Sequence Cooking E-9
  Instant Cook E-9
  Slow Cook E-10
  Grill Cooking E-11
  Preheating E-11
  Convection Cooking E-12
    (1) To Cook without Preheating E-12
    (2) To Cook with Preheating E-12
  Mix Cooking E-13
    (1) To Cook by Mix Cooking E-13
    (2) To Cook by Convec Mix with Preheating E-14
Automatic Operations
  Notes for Automatic Operations E-15
  How to Use Automatic Operations E-15
Other Convenient Features
  Less / More Setting E-16
  Adjust Time During Cooking E-16
  Help Feature (INFO) E-17
    (1) Auto Start E-17
    (2) Child Lock E-17
    (3) Demonstration Mode E-17
    (4) Language E-17
    (5) Help E-17
  Alarm E-17
Care and Cleaning E-18
Service Call Check E-19
Specifications E-19
Cooking Guides
  Microwave Cooking Techniques E-20
  Grill and Grill Mix Recipes E-21
  Auto Grill Menu Guide E-25
  Auto Rice Menu Guide E-26
  Auto Roast Menu Guide E-27
  Auto Reheat Menu Guide E-28
  Auto Bake Menu Guide E-29
  Auto Bake Recipe E-30
  Auto Steam Menu Guide E-31
  Crispy Snack Menu Guide E-32
  Pizza Menu Guide E-33
  Easy Defrost Menu Guide E-35

目　錄

頁數

警告 C-1
特別注意事項及警告 C-2
安裝事宜 C-3
各部位名稱 C-4
控制板操作
  控制板顯示器 C-4
  觸按式軟鍵控制板 C-5
操作之前
  烹調開始前之須知 C-6
  暫停/取消 C-6
  取消烹調中所編定的程序 C-6
  電源中斷 C-6
  不放置食品進行加熱的場合 C-6
  時鐘設定（時鐘時間的設定方法） C-7
  節能模式 C-7
自選烹調功能
  自選烹調時間的設定方法 C-8
  順序分段烹調 C-9
  即時烹調 C-9
  緩速烹調 C-10
  燒烤烹調 C-11
  預熱功能 C-11
  熱風對流烹調 C-12
    (1) 不預熱烹調 C-12
    (2) 預熱烹調 C-12
  混合烹調 C-13
    (1) 混合烹調 C-13
    (2) 使用先預熱之對流混合烹調 C-14
自動烹調功能
  自動烹調須知 C-15
  如何使用自動操作 C-15
其他簡便功能
  減少/增加功能的設定 C-16
  烹調進行時時間的調節 C-16
  功能查閱　(INFO) C-17
    (1) 自動開始功能 C-17
    (2) 兒童安全鎖 C-17
    (3) 示範功能 C-17
    (4) 切換語言顯示功能 C-17
    (5) 烹調步驟提示功能 C-17
  提示聆聲 C-17
清洗及注意事項 C-18
維修前的檢查 C-19
規格 C-19
烹調指南
  微波烹調技巧 C-20
  燒烤及混合烹調食譜 C-21
  自動燒烤烹調指南 C-25
  自動粥飯烹調指南 C-26
  自動烘烤烹調指南 C-27
  自動翻熱烹調指南 C-28
  自動烘焗烹調指南 C-29
  自動烘焗烹調食譜 C-30
  自動蒸烹調指南 C-31
  香脆小食烹調指南 C-32
  薄餅烹調指南 C-33
  簡便解凍功能指南 C-35

KANDUNGAN

Halaman

Amaran M-1
Nota dan Amaran Khusus M-2
Arahan Pemasangan M-3
Gambar Rajah Ketuhar M-4
Kendalian Panel Kawalan M-4
Paparan Panel Kawalan M-4
Susun Atur Panel Kawalan Sentuh M-5
Sebelum Menggunakan M-6
Cara Menggunakan M-6
Berhenti / Padam M-6
Untuk Membatalkan Program Semasa Memasak M-6
Gangguan Bekalan M-6
Memanaskan tanpa Makanan M-6
Mod Jam M-7
Mod Jimat Tenaga M-7
Kendalian Manual M-8
Masa Memasak menggunakan Gelombang Mikro M-8
Masakan Mengikut Turutan M-9
Masak Segera™ M-9
Masak Perlahan (Merenih) M-10
Masakan Panggang M-11
Memanas Ketuhar M-11
Masakan Perolakan M-12
(1) Untuk memasak tanpa Prapanas M-12
(2) Untuk memasak dengan Prapanas M-12
Masakan Kombinasi M-13
(1) Untuk memasak dengan cara Masakan Kombinasi M-13
(2) Untuk Memasak dengan Kombinasi Perolakan dan Prapanas M-14
Kendalian Automatik M-15
Nota untuk Kendalian Automatik M-15
Bagaimana hendak menggunakan Kendalian Automatik M-15
Ciri-ciri Kemudahan Lain M-16
Penetapan Kurang/Tambah M-16
Melaraskan Masa Ketika Memasak M-16
Ciri Bantuan (MAKLUMAT) M-17
(1) PEMULA Automatik M-17
(2) Kunci Keselamatan Kanak-kanak M-17
(3) Mod Demonstrasi M-17
(4) Bahasa M-17
(5) Bantuan M-17
Penggera M-17
Penjagaan dan Pembersihan M-18
Pemeriksaan Panggilan Servis M-19
Spesifikasi M-19
Panduan Memasak M-20
Teknik Memasak dengan Gelombang Mikro M-20
Resipi Panggang dan Kombinasi Panggang M-21
Panduan Menu Panggang Automatik M-25
Panduan Menu Nasi Automatik M-26
Panduan Menu Memanggang Automatik M-27
Panduan Menu Panas Semula Automatik M-28
Panduan Menu Membakar Automatik M-29
Resipi Membakar Automatik M-30
Panduan Menu Kukus Automatik M-31
Panduan Menu Snek Rangup M-32
Panduan Menu Piza M-33
Panduan Menu Pencairan Mudah M-35

MỤC LỤC

Trang

Cảnh báo V-1
Lưu ý Đặc biệt và Cảnh báo V-2
Hướng dẫn Lắp Đặt V-3
Sõ Đồ Lò V-4
Sử dụng Bảng Điều khiển V-4
Hiển thị trên Bảng Điều khiển V-4
Bố trí trên Bảng Điều khiển V-5
Trước khi Thao tác V-6
Chuẩn bị Khởi động V-6
Dừng/Xóa V-6
Để hủy bỏ một Chương trình Trong lúc Nấu V-6
Mất Điện V-6
Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn V-6
Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ) V-7
Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng V-7
Thao tác Thủ công V-8
Nấu bằng Lò Vi ba có đặt Thời gian V-8
Nấu tuần tự V-9
Nấu Nhanh™ V-9
Nấu Chậm V-10
Nấu kiểu nướng V-11
Hâm nóng sơ bộ V-11
Nấu kiểu Đối lưu V-12
(1) Nấu không cần Hâm nóng sơ bộ V-12
(2) Nấu có Hâm nóng sơ bộ V-12
Chế độ Nấu Kết hợp V-13
(1) Nấu với Chế độ Nấu Kết hợp V-13
(2) Nấu với chế độ Đối lưu Kết hợp có Hâm nóng sơ bộ V-14
Thao tác Tự Động V-15
Lưu ý về các thao tác tự động V-15
Sử dụng các Thao tác Tự động như thế nào V-15
Các Chức năng Thuận tiện khác V-16
Caài đặt TĂNG/Giảm V-16
Đđiều chỉnh Thời gian Trong lúc Nấu V-16
Chức năng Trợ giúp (THÔNG TIN) V-17
(1) Khởi động Tự động V-17
(2) Khóa An toàn Trẻ em V-17
(3) Chế độ Trình diễn V-17
(4) Ngôn ngữ V-17
(5) Trợ giúp V-17
Báo động V-17
Bảo quản và Vệ sinh V-18
Kiểm tra để gọi bảo trì V-19
Đặc điểm Kỹ thuật V-19
Hướng dẫn Nấu nướng V-20
Kỹ thuật Nấu Vi ba V-20
Các công thức Nướng và Nướng kết hợp V-21
Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động V-25
Hướng dẫn Thực đơn Nấu Cơm Tự động V-26
Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động V-27
Hướng dẫn Thực đơn Hâm nóng Tự động V-28
Hướng dẫn Thực đơn Nướng bánh Tự động V-29
Công thức Nướng bánh Tự động V-30
Hướng dẫn Thực đơn Hấp Tự động V-31
Hướng dẫn Thực đơn Thức ăn Nhanh Giòn V-32
Hướng dẫn Thực đõn Pizza V-33
Hướng dẫn Thực đơn Rã đông V-35

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   d. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
   e. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   f. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container.
   Your microwave oven is capable of heating food and beverages very quickly therefore, it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.
   Additionally:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. Do not use excessive amount of time.
   c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
   d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
   e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.
   It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself.
   It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals, Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed), (4) Burn marks on the door seal faces.
7. Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
8. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
9. Never tamper with or deactivate the door safety latches.
10. Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
11. Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
13. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
    Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefullyopen popcorn and oven cooking bags away from the face.
14. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
15. To prevent the turntable from breaking:
    a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
    b. Do not place anything hot on a cold turntable.
    c. Do not place anything cold on a hot turntable.
16. Do not place anything on the outer cabinet because the microwave oven will become very hot during the operation.
17. Do not store food or any other items inside the oven.
18. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Accessible parts (e.g. oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away. Always use thick oven gloves to prevent yourself from getting burnt.
22. When the appliance is operated in the combination mode (Mix cooking), Grill or Automatic Operations, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
23. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:1 12/18/07 9:23:49 AM

SPECIAL NOTES AND WARNING

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard / soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven empty except the directed case in the operation manual.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and / or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* Use a microwave proof rack or plate to collect drained juices.	* Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparkling. Reduce foil or keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparkling can damage the oven.
Browning dish	* Place a suitable insulator such as a microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish.	* Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and / or damage internal parts of the oven.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:2 12/18/07 9:23:52 AM

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity , (do not remove the waveguide cover), and the feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
   1) Turntable 2) Low rack 3) High rack 4) Operation manual 5) 2 Cookbooks
   6) Quick start guide
3. Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 80 cm or more above floor. You should also keep children away from the door to prevent them burning themselves.
4. Place the turntable over the turntable motor shaft on the oven floor. Refer to OVEN DIAGRAM on page E-4. NEVER operate the oven without the turntable.
5. This oven is designed to be used on a countertop only. It should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.
   The oven should be installed so as not to block ventilation openings.
   Allow space of at least 40 cm from top of the oven for air ventilation.
   This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
6. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure.
   The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating label on the back of the oven.
7. This appliance must be earthed:

IMPORTANT

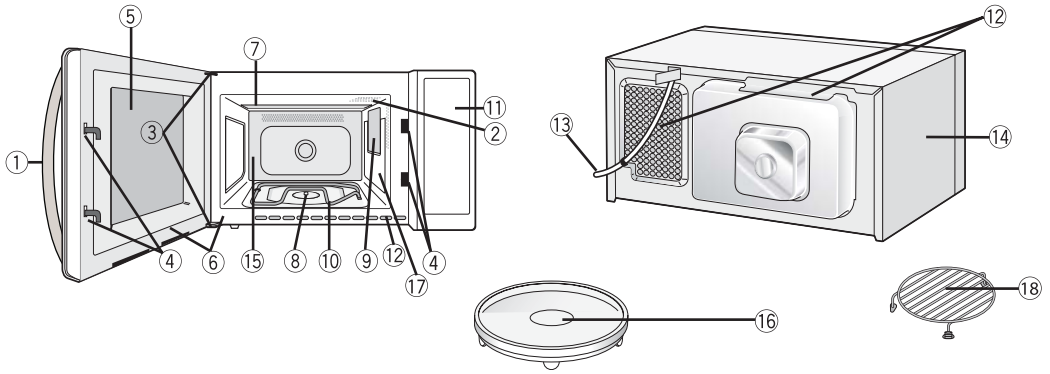
The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green-and-yellow.
The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.
The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:3 12/18/07 9:23:52 AM

OVEN DIAGRAM



1. Door open handle
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. See through door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Top grill heater (top grill)
8. Turntable motor shaft
9. Waveguide cover (Do not remove)
10. Bottom grill heater (bottom grill)
11. Control panel (See pages E-5)
12. Ventilation openings
13. Power supply cord
14. Outer cabinet
15. Oven cavity
16. Turntable
17. Rating label
18. Low rack
19. High rack

Warning:
The accessories will become very hot whenever the top grill, bottom grill or convection symbols are lighted in the display, and use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

OPERATION OF CONTROL PANEL

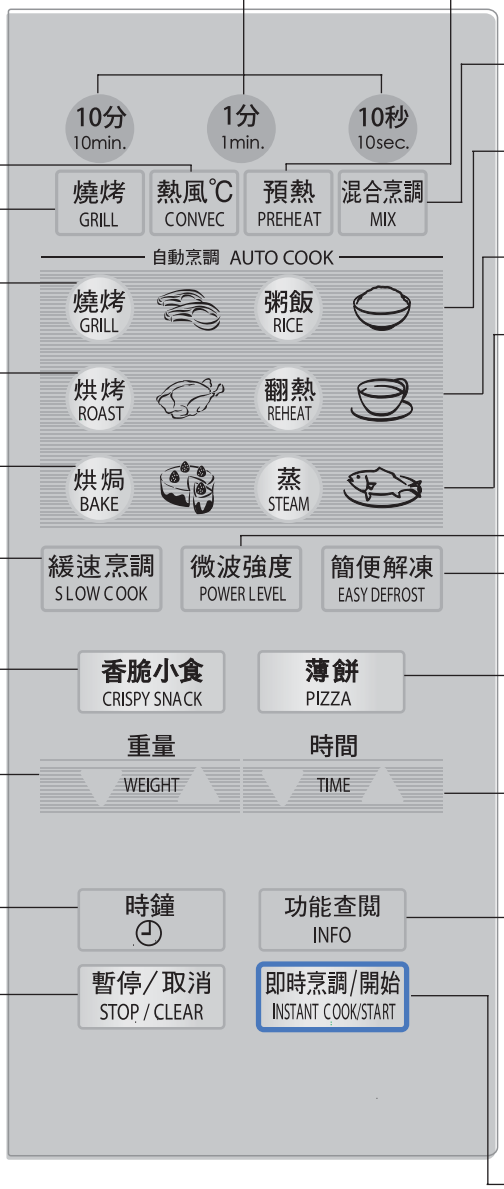
The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.
An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry. In addition the oven will beep for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when a cooking procedure is required.

Control Panel Display

1. TOP GRILL SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the top grill, or when the top grill is in use.
2. BOTTOM GRILL SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the bottom grill, or when the bottom grill is in use.
3. CONVECTION SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the convection mode, or when in a convection cooking.
4. MICROWAVE SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the microwave mode, or when in a microwave cooking.
5. MORE (▲)/LESS (▼) indicators
   They will appear when setting the MORE or LESS function.
6. HELP indicator
   It will appear when setting the HELP feature or an automatic operation.
7. COOK indicator
   It will flash to inform you to press the INSTANT COOK/START pad, or light when in the cooking.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:4 12/18/07 9:23:52 AM

Touch Control Panel Layout



TIME PADS
Press to enter cooking time and clock time.

CONVEC PAD
Press to select convection cooking and convection temperature.

GRILL PAD
Press to select grill cooking.

AUTO GRILL PAD
Press to select 3 popular grill menus.

AUTO ROAST PAD
Press to select 3 popular roast menus.

AUTO BAKE PAD
Press to select 3 popular baking menus.

SLOW COOK PAD
Press to cook slowly and longer time.

CRISPY SNACK PAD
Press to select 5 popular snack menus.

WEIGHT PADS
Press to enter weight.

CLOCK PAD
Press to set clock time.

STOP/CLEAR PAD
Press to clear during programming.
Press once to stop operation of oven during cooking; Press twice to cancel cooking programme.

PREHEAT PAD
Press to preheat the oven prior to cooking.

MIX PAD
Press to select mix cooking.

AUTO RICE PAD
Press to select 3 popular rice menus.

AUTO REHEAT PAD
Press to reheat dish.

AUTO STEAM PAD
Press to select 3 popular steam menus.

POWER LEVEL PAD
Press to select microwave power setting.
If not pressed, 100% (HIGH power) is automatically selected.

EASY DEFROST PAD
Press to defrost meat by entering weight.

PIZZA PAD
Press to select 3 pizza menus.

MORE(▲), LESS(▼) TIME PADS
Press to adjust the doneness of food in one minute increments during cooking or to increase/decrease the time whilst programming the automatic operations.

INFO PAD
Press to select auto start, child lock, language or demonstration modes.
Press to get cooking information.

INSTANT COOK/START PAD
Press once to cook for 1 minute at 100% (HIGH power) or increase by 1 minute multiples each time this pad is pressed during cooking.
Press to start oven after setting programs.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:5 12/18/07 9:23:53 AM

BEFORE OPERATING

* This oven is preset with the OPERATION GUIDE in English.
  To assist you in programming your oven, the operation guide will appear in the display.
* You can get operation guide in English or Malay.
  To change the language, see page E-17.

Getting Started

Your oven has an Energy Save Mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Step	Procedure
1	Plug the oven into a power point. Nothing will appear on the display at this time.
2	Open the door. The display will show ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Close the door. This display will show " . 0", and now you can ready to use the oven.

CAUTION:

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. after closing the door, or pressing the **STOP/CLEAR** pad, or at the end of cooking), you will not be able to operate the oven until you open and close the oven door.

NOTE:

When you set Child Lock or Demonstration Mode, Energy Save Mode will be cancelled temporary.

Stop/Clear

Press the STOP/CLEAR pad once to:
1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

Power Interruption

If the power goes off or the display is blank, refer to Step 2 and 3 in the above Getting Started to resume normal operation. Your oven works normally, however there is a case that previous setting such as Child Lock, Auto Start, and Demonstration Mode will be cancelled. The Display in Clock Set mode and Energy Save Mode under different conditions is listed on page E-7 for your reference.

Heating without Food

Some smoke and odor may occur for a while at the beginning of Grill, Preheat, Convection, Mix cooking or Automatic Operations (except Rice Menu, Reheat, Steam Menu and Easy Defrost), but the oven is not out of order.

To remove the cause of the smoke and odor, operate the oven without food for 20 min. on Grill using top and bottom grills before the first use and after cleaning.

Step	Procedure
1	Ensure that no food is in the oven. Press the GRILL pad 3 times. x 3
2	Enter the heating time (20 min.). x 2
3	Press the INSTANT COOK/START pad. The timer will begin to count down. When it reaches zero, all indicators will go out and audible signal will sound. NOW COOLING will appear on the display. The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled. **IMPORTANT:** During this operation, some smoke and odor will occur. Therefore open the windows or run the ventilation fan in the room.
4	Open the door to cool the oven cavity. **WARNING:** The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot and pay attention to avoid burn when cooling the oven.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:6 12/18/07 9:23:53 AM

Clock Set Mode (Clock Setting)

If you set the clock (Clock Set Mode), Energy Save Mode does not work.

* To enter the present time of day 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure
1	Press the CLOCK pad once.
2	Enter the hours by pressing the **TIME** pads.
3	Press the CLOCK pad once to change from hours to minutes.
4	Enter the minutes by pressing the **TIME** pads.
5	Press the CLOCK pad again.

This is a 12-hour clock. If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will only show ".0" when cooking is complete.

If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, plug in the oven again, then open the door. The display will show:

ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.

The clock of the oven works based on the frequency of power source. So it may gain or lose in some area where the frequency varies. It is recommended that you should adjust the time occasionally.

If you wish to know the time of day during the cooking mode, press the CLOCK pad. As long as your finger is pressed the CLOCK pad, the time of day will be displayed.

Energy Save Mode

Your oven has an Energy Save Mode. In Energy Save Mode approximately 0.1 watt is used, when blank shows on the digital display. While in Clock Set Mode approximately 3 watt is used as the time will be shown. The Display in Clock Set Mode or Energy Save Mode under different conditions is listed below for your reference.

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. closing the door, pressing the **STOP/CLEAR** pad, or at the end of cooking), the display will be blank and the oven cannot be used. To restore power on, open and then close the door, ". 0" will be displayed and the oven is ready for use.

If you set the clock, Energy Save Mode will be cancelled.

To start Energy Save Mode manually, follow the instructions below.

* To start the Energy Save Mode (the display shows the time of day).

Step	Procedure
1	Press the CLOCK pad twice. x 2
2	Press the INSTANT COOK/START pad. The power will be off and the display will show nothing.

The Display in Clock Set Mode or Energy Save Mode

Condition \ Mode	Clock Set Mode	Energy Save Mode
No cooking or no operating (Except Child Lock, Demo)	Current time	" .0" or Blank (without operating over 3 minutes)
Child Lock Setting	Current time	" .0"
	(Lock will be displayed by pressing a pad each time.)	
Auto Start setting	Setting time	Auto Start can't be set in Energy Save Mode.
Demostration Mode setting	DEMO MICROWAVE OVEN	
Power Interruption	Blank	

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:7 12/18/07 9:23:54 AM

MANUAL OPERATIONS

Microwave Time Cooking

This is a manual cooking feature, first enter the cooking time then the power level.
You can programme up to 99 minutes, 90 seconds.
There are five different power levels.

Power level	Display	Examples
100% (HIGH)	100 P	Raw meat, Vegetables Rice or Pasta
70% (MEDIUM HIGH)	70 P	Delicate Foods such as Eggs or Seafood
50% (MEDIUM)	50 P	
30% (MEDIUM LOW)	30 P	Defrost, Softening butter
10% (LOW)	10 P	Keep food warm

This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.
If a power level is not selected, then 100% (HIGH power) is automatically used.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 1
2	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down.

To lower the power, press the POWER LEVEL pad once. Note the display will indicate 100P. To lower to "70P", press the POWER LEVEL pad again. Repeat as necessary to select 50P, 30P or 10P power levels.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on 50% (MEDIUM power).

Step	Procedure
1	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times). 微波強度 POWER LEVEL x 3
2	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 1
3	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down.

If the door is opened during cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the INSTANT COOK/START pad is pressed.

If you want to check the power level during the cooking, press POWER LEVEL pad. As long as you press the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

If more than 20 minutes on 100% power is entered, the microwave power will be reduced after 20 minutes to avoid overheating.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:8 12/18/07 9:23:54 AM

MANUAL OPERATIONS

Sequence Cooking

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one variable power setting to another automatically.
Note that POWER LEVEL must be entered first when programming sequence cooking.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 50% (MEDIUM power) followed by 5 minutes on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for 50% press three times). 微波強度 POWER LEVEL x 3
2	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 1
3	For second sequence, select microwave cooking and power level (for 100% press the POWER LEVEL pad once). 微波強度 POWER LEVEL x 1
4	Enter desired cooking time. 1分 1min. x 5
5	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down to zero. When it reaches zero, the second sequence will appear and the timer will begin counting down to zero again.

Instant Cook™

For your convenience, Sharp's Instant Cook allows you to easily cook for one minute on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Press the INSTANT COOK/START pad. (Within 3 minutes of closing the door.) 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down.

Press the INSTANT COOK/ START pad until desired time is displayed.
Each time the pad is pressed, the cooking time is increased by 1 minute.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:9 12/18/07 9:23:55 AM

MANUAL OPERATIONS

Slow Cook

The SLOW COOK setting is designed for foods which cook longer time. For example, stewing, braising, boiling soup or Chinese desserts of liquid type. The SLOW COOK setting provides two choices: SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW. The maximum cooking time is 2 hours for each choice when cook manually.

To select SLOW COOK HIGH, press the SLOW COOK pad once. SLOW COOK HIGH will be displayed.
To select SLOW COOK LOW, press the SLOW COOK pad twice. SLOW COOK LOW will be displayed.

* Suppose you want to cook stew chicken on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 min.

Step	Procedure
1	Press the SLOW COOK pad once. 緩速烹調 SLOW COOK x 1
2	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 9
3	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The cooking time will count down to zero. After cooking an audible signal will sound.

NOTE:

1. If you need to check the food doneness during cooking, you can open the oven door or pressing the STOP/CLEAR pad once, then check and stir. After that close the door and press INSTANT COOK/START pad to resume cooking.
2. You can **only** set any SLOW COOK programmes up to 2 stages as a sequence cooking (see page E-9).
3. If you wish to know the level of slow cook during cooking, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is pressing the POWER LEVEL pad, selected slow cook setting will be displayed.
4. Maximum time of Slow Cook is 2 hours.
5. This function can be used with AUTO START. See page E-17

SPECIAL NOTES ON SLOW COOKING

For better cooking result, always try to:

1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Add in adequate liquid medium (e.g. : water, sauce) and try to submerge the ingredients into the liquid medium in order to avoid scorching. This is especially important when stew or chicken soup is prepared.
3. When soup or large quantity is prepared, make sure that the water level is at least 1 $^{1}/_{2}$ inches (3.8 cm) from the rim of casserole, otherwise spill over may result.
4. Do not add too much seasonings or salt at the initial stage of cooking. Try to add (especially salt) soon after or just after finish.
5. Cook with the casserole lid on. Also please do not open the lid during cooking as this may disturb the cooking sequence.
6. Stir and stand for 10 minutes after cooking.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:10 12/18/07 9:23:55 AM

MANUAL OPERATIONS

Grill Cooking

The top and bottom grills have one power setting only. Use appropriate time for steaks, chops, chicken pieces or other grilled food to achieve optimum results of cooking.
Your oven has 3 grill cooking modes. Select the desired grill mode by pressing the GRILL pad.

Grill cooking Mode	Press the GRILL pad
Top Grill mode	Once
Bottom Grill mode	Twice
Double Grill mode (top and bottom)	3 times

It is not necessary to preheat for grill cooking.

Recommended Utensils:
- High rack
- Low rack
- Aluminium foil container
- Heat resistant cookware

* Suppose you want to cook for 20 minutes using the double grill mode.

Step	Procedure
1	Press the GRILL pad 3 times. 燒烤 GRILL x 3
2	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 2
3	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down.

NOTE:
After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.

WARNING:
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

Preheating

For best results of Convection and Convection Mix cooking, preheat to the required temperature (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C).
Add food after preheating.

* To preheat the oven to 200°C

Step	Procedure
1	Select preheating temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 200°C press four times). 預熱 PREHEAT x 4
2	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START PREHEAT will be displayed. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
3	Open the door and place food. Close the door. PRESS CONVEC OR MIX will be displayed repeatedly.
4	Enter the desired setting.

NOTES:
1. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat will be cancelled.
2. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONVEC pad and you want to change Mix cooking mode (see Page E-13), press the MIX pad at step 4 until the desired setting appears on the display.
3. You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONVEC pad. The temperature will appear on the display. This will not affect the oven operation. If the oven temperature is below 40°C, LO C will be displayed.

WARNING:
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:11 12/18/07 9:23:55 AM

MANUAL OPERATIONS

Convection Cooking

Your oven has 10 preset convection temperatures (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). When you press the CONVEC pad once, 250°C will be selected. To lower the temperature, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display.
Please consult your Convection Microwave Cookbook for more specific cooking instructions and procedures.

Recommended Utensils:

- Low rack
- High rack
- Aluminum foil container
- Baking-tin
- Heat resistant cookware

Before cooking, see "Helpful Hints", "NOTES" and "WARNING" on page E-13.

(1) To Cook without Preheating

* Suppose you want to cook for 20 minutes at 180°C.

Step	Procedure
1	Select convection temperature by pressing the CONVEC pad (for 180°C press five times). 熱風℃ CONVEC x 5
2	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 2
3	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down to zero.

(2) To Cook with Preheating

* Suppose you want to preheat the oven to 200°C then cook for 20 minutes at 200°C.

Step	Procedure
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad (for 200°C press 4 times). 預熱 PREHEAT x 4
2	Press the CONVEC pad once. 熱風℃ CONVEC x 1
3	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 2
4	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START PREHEAT will be displayed. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
5	Open the door. Place food in the oven. Close the door.
6	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down to zero.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:12 12/18/07 9:23:56 AM

MANUAL OPERATIONS

Helpful Hints:

1. Foods may be cooked either directly on turntable, or using the low rack.
2. Do not cover low rack with aluminum foil. It interferes with the flow of air that cooks food.

NOTES for CONVECTION COOKING:

1. After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.
2. If you want to check the convection temperature during the cooking, press the CONVEC pad.
   As long as you press the CONVEC pad, the temperature will appear on the display.
   You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONVEC pad.
   This will not affect the oven operation.
3. Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level. This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature.
   This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

NOTES for PREHEATING:

1. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONVEC pad at step 2 until the desired setting appears on the display.
2. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat and the selected convection programme will be cancelled.

WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

Mix Cooking

Mix cooking modes combines microwave power with convection or top grill. The combination of microwave power with convection or grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

Recommended Utensils:

- High rack
- Low rack
- Heat resistant cookware

Your oven has 4 Mix cooking modes. You cannot change the microwave power level. The convection temperature is preset with 250˚C. You can change the convection temperature from 40˚C to 250˚C in ten levels. See NOTE 1 for MIX COOKING on page E-14.

Mix cooking Mode	Press MIX pad
Convec Mix High (Microwave 30% and Convection)	Once
Convec Mix Low (Microwave 10% and Convection)	Twice
Grill Mix High (Microwave 50% and Top Grill)	3 times
Grill Mix Low (Microwave 10% and Top Grill)	4 times

Before cooking, see "NOTES" and "WARNING" on page E-14.

(1) To cook by Mix Cooking

* Suppose you want to cook for 6 minutes on Grill Mix Low.

Step	Procedure
1	Select the MIX cooking mode by pressing the MIX pad (for Grill Mix Low press the MIX pad 4 times). 混合烹調 MIX x 4
2	Enter desired cooking time. 1分 1min. x 6
3	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:13 12/18/07 9:23:57 AM

MANUAL OPERATIONS

(2) To Cook by Convec Mix with Preheating

* Suppose you want to preheat the oven to 250°C and cook for 20 minutes on Convec Mix High.

Step	Procedure
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 250°C press once). 預熱 PREHEAT x 1
2	Select the Mix cooking mode by pressing the MIX pad (for Convec Mix High press once). 混合烹調 MIX x 1
3	Enter desired cooking time. 10分 10min. x 2
4	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START PREHEAT will be displayed repeatedly. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
5	Open the door. Place food in oven. Close the door.
6	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer begins to count down to zero.

NOTES for MIX COOKING:

1. If you want to change convection temperature, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display after setting Convec Mix mode at step 1 and continue step 2.
2. After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.
3. If you want to check the convection temperature during the cooking, press the CONVEC pad. As long as you press the CONVEC pad, the temperature will appear on the display. You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONVEC pad. This will not affect the oven operation.
4. Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level. This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature. This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

NOTES for PREHEATING:

1. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to change Mix cooking mode(see Page E-13), press the MIX pad at step 2until the desired setting appears on the display.
2. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat and the selected convection programme will be cancelled.

WARNING:
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:14 12/18/07 9:23:57 AM

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

Automatic Operations include the following features :-
- AUTO GRILL - AUTO RICE - AUTO ROAST
- AUTO REHEAT - AUTO BAKE - AUTO STEAM
- EASY DEFROST - CRISPY SNACK - PIZZA

1. More or less than the quantity or weight of foods suggested in each MENU GUIDE is programmed when the INSTANT COOK/START pad is pressed.
   To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
2. When using the automatic features, carefully follow the details provided in each MENU GUIDE to achieve the best result.
   If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or "ERROR" may be displayed.
3. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually.
4. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg(100g). For example, 0.35kg would become 0.4kg.
   If the DOWN (▼) weight pad is pressed the display will count down from the highest weight/quantity each time the pad is pressed.
   If the UP (▲) weight pad is pressed the display will count up from the lowest weight/quantity each time the pad is pressed.

5 When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound. To continue cooking, press the INSTANT COOK/START pad.

6. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the MORE (▲) (PLUS) or LESS (▼) (LESS) TIME pad prior to pressing the INSTANT COOK/START pad. See page E-16.
7. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.

WARNING :
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

How to Use Automatic Operations

Automatic Operations will automatically compute the cooking mode and cooking time.
(Follow the details provided in each Menu Guide on pages E-25-35.)

* Suppose you want to cook 0.6 kg of Steak.

Step	Procedure
1	Select the menu by pressing the desired pad (for Steak press the AUTO GRILL pad 3 times). x 3
2	Press the WEIGHT pads to enter quantity. x1 or x5
3	Press the INSTANT COOK/START pad. The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER will be displayed.
4	Open the door. Turn over the meat. Close the door. Press the INSTANT COOK/START pad. The cooking time will continue counting down to zero. When it reaches zero, an audible signal will sound.

NOTE FOR EASY DEFROST:
Always press the EASY DEFROST pad only once at step 1.

NOTE FOR PREHEAT:
After pressing the AUTO BAKE pad (once, twice, or three times) and the INSTANT COOK/START pad, PREHEAT will start automatically at step 3. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.

NOTE FOR WEIGHT:
Only the menu of Pizza, Auto Grill, and Auto Roast will display ENTER WEIGHT at step 2. Skip the step 2 except the above.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:15 12/18/07 9:23:57 AM

OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting

To adjust the cooking time to your individual preference - use the "more" or "less" feature to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The LESS/MORE TIME pads can be used to adjust the cooking time of the following features:-
– AUTO GRILL – AUTO REHEAT – AUTO RICE
– AUTO BAKE – PIZZA – CRISPY SNACK
– AUTO STEAM MENU – AUTO ROAST
– EASY DEFROST

To adjust cooking time, press the LESS (▼) or MORE (▲) TIME pad before pressing the INSTANT COOK/START pad.

* Suppose you want to defrost 1.0 kg Roast Lamb for a longer time.

Step	Procedure
1	Press the EASY DEFROST pad. 簡便解凍 EASY DEFROST
2	Press WEIGHT pads to enter weight. 重量 WEIGHT x 11 **or** x 10
3	Press the MORE TIME pad once. ▲ x 1
4	Press the INSTANT COOK/ START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START

Adjust Time During Cooking

Cooking time can be added or decreased during a manual cooking programme using the "MORE (▲)" or "LESS (▼)" TIME pads.

* Suppose you want to increase cooking time by 2 minutes during 5 minutes on 50% (MEDIUM power) cooking.

Step	Procedure
1	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required. (for 50% press three times) 微波強度 POWER LEVEL x 3
2	Enter desired cooking time. 1分 1min. x 5
3	Press the INSTANT COOK/ START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START The timer starts to count down.
4	Press the MORE TIME pad twice to increase time by two minutes. ▲ x 2

NOTE:

SLOW COOK cannot use this function.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:16 12/18/07 9:23:58 AM

OTHER CONVENIENT FEATURES

Help Feature (INFO)

(1) Auto Start

The Auto Start feature allows you to set your oven to start automatically only when clock is set. Auto Start can be used for manual cooking, SLOW COOK and AUTO RICE.

* Suppose you want to start cooking a casserole for 20 minutes on 50% (MEDIUM power) at 4:30 in the afternoon. (Check that the correct time of day is displayed.)

Step	Procedure
1	Press the INFO pad twice. 功能查閱 INFO x 2
2	Enter the desired start time. 1分 1min. x 4
3	Press the CLOCK pad. 時鐘
4	Enter the desired start time. 10分 10min. x 3
5	Press the CLOCK pad. 時鐘
6	Set the desired cooking mode. (for microwave cooking on 50%, press the POWER LEVEL pad 3 times) 微波強度 POWER LEVEL
7	Enter the desired cooking time. 10分 10min. x 2
8	Press the INSTANT COOK/START pad. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START

NOTES:

1. To check the current time, simply press the CLOCK pad, the time will be displayed.
2. If the door is opened after step 8, close the door and press the START pad to continue with Auto Start.
3. Press the STOP/CLEAR pad once to cancel Auto Start.
4. The correct time of day must be set before using Auto Start, see clock setting on page E-7.

(2) Child Lock

If the oven is accidentally started with no food/ liquid in the cavity, the oven could be damaged.

To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

To set the Child Lock, press the INFO pad three times and press the INSTANT COOK/START pad. LOCK will appear in the display.
The Control Panel is now locked and current time is shown in Clock Set Mode, and " . 0 " is shown in Energy Save Mode. Each time a pad is pressed, the display will show LOCK.

To unlock the control panel, press the INFO pad, and the INSTANT COOK / START pad. The display will show LOCK OFF at the same time. The time of day will be displayed and the oven is ready to use.

(3) Demonstration Mode

This feature is mainly for use by retail outlets, and also allows you to practice the key operation.

To demonstrate, press the INFO pad four times and press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds.DEMO MICROWAVE OVEN will appear in the display in both of Clock Set Mode and Energy Save Mode.
Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press INSTANT COOK/START pad, and the display will show "1.00" and count down to zero at ten times the speed faster than normal. When the timer reaches zero, "0" will appear in the display.

To cancel, press the INFO pad four times and the INSTANT COOK / START pad. Once, the display will show DEMO OFF.

(4) Language

The oven comes set for English. You can change the language to Malay by pressing the INFO pad 5 times. Then, press INSTANT COOK/START pad.

(5) Help

Each setting of Automatic Operations and Slow Cook has a cooking hint.

If you wish to check, press the INFO pad whenever HELP is lighted in the display.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times after 2 minutes.

If you do not remove the food at that time, the oven will "beep" 3 times after 4 minutes and 6 minutes.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:17 12/18/07 9:23:58 AM

CARE AND CLEANING

IMPORTANT:
Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning. Before cleaning, make sure the oven door, outer cabinet, oven cavity and accessories are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean and remove any food deposits, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Exterior:
The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners. Keep the ventilation openings free of dust.

Door:
Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Touch Control Panel:
Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.
Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:
Wipe spatters and spills with a little dishwashing liquid on a soft damp cloth. For heavier stains inside the oven cavity only, use a mild stainless steel cleaner applied with a soft damp cloth. Do not apply to the inside of the door. Wipe clean ensuring all cleaner is removed. After use, wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON YOUR OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN. DO NOT USE A STEAM CLEANER. Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

NOTE:
At regular intervals, heat the oven referring to "Heating without Food" on page E-6. Because, the splashed dirt or food oil remained around oven walls may cause the smoke and odour.

Accessories:
Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

NOTE:
Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:18 12/18/07 9:23:59 AM

SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light ? Yes _____ No _____
2. When the door is opened, is the oven lamp switched on? Yes _____ No _____
3. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely.
   Oven lamp should go off if door is closed properly.
   Programme the oven for one minute on 100% (HIGH). At this moment:
   A. Does the oven lamp light? Yes _____ No _____
   B. Does the cooling fan work? Yes _____ No _____
   (Put your hand over the rear ventilation openings.)
   C. Does the turntable rotate? Yes _____ No _____
   (The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)
   D. Do the microwave symbol and COOK indicator light? Yes _____ No _____
   E. After one minute, did an audible signal sound? Yes _____ No _____
   F. Is the water inside the oven hot? Yes _____ No _____
4. Remove water from the oven and programme the oven for 3 minutes on GRILL mode using top and bottom grills.
   A. Do the top and bottom grill symbols and COOK indicator light? Yes _____ No _____
   B. After 3 minutes, do the both grills become red? Yes _____ No _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

IMPORTANT: If the display shows nothing even if the power supply plug is properly connected, the Energy Save Mode may be in operation. Open and close the oven door to operate the oven. See "Getting Started" on page E-6.

NOTE: 1. If time in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode.
(Please see page E-17 for detail.)
2. The following thing is not trouble;
Each cooking mode has a maximum cooking time. If you operate the oven longer than the maximum time, the power will automatically be reduced. The table below shows the maximum time for each cooking mode.

Cooking mode	Maximum cooking time
Microwave 100% cooking	20 min.
Grill cooking Top grill	15 min.
Bottom grill	15 min.
Top and bottom grill	Top grill 6 min. Bottom grill 6 min.
MIX cooking / Grill Mix-Low	15 min.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Refer to the rating label.
AC Power Required	:	
Microwave		1.4kW
Grill		1.15kW (Top Grill) 0.6kW (Bottom Grill) 1.7kW (Top and bottom Grill)
Convection		1.7kW
Output Power	:	
Microwave		0.90kW* (IEC test procedure)
Grill Heater		1.1kW (Top Grill) 0.55kW (Bottom Grill) 1.65kW (Top and bottom Grill)
Convection		1.65 kW
Microwave Frequency	:	2450 MHz** (Class B/Group 2)
Outside Dimensions	:	520 mm(W) x 309 mm(H) x 486 mm(D)****
Cavity Dimensions	:	343 mm(W) x 209 mm(H) x 357 mm(D)***
Oven Capacity	:	26 litre***
Cooking Uniformity	:	Turntable (325 mm in diameter) system
Weight	:	Approx. 19kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

**** The depth does not include the door opening handle.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:19 12/18/07 9:23:59 AM

COOKING GUIDES

Microwave Cooking Techniques

Arrange food carefully	Place the thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
Allow standing time	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover during standing time can allow the food to finish cooking completely.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – Steam emits throughout the food, not just at edge; – Joints of poultry can be torn apart easily; – Pork and poultry show no pinkness; – Fish is opaque and flakes easily with a fork.
Condensation	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
Browning dish	When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and Turntable motor shaft due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:20 12/18/07 9:23:59 AM

Grill and Grill Mix Recipes

Spare Ribs

[Ingredients]
1 kg pork spare ribs
3 tbsp. corn oil

[Seasonings]
3 tbsp. light soy sauce
3 tbsp. water
2 tbsp. hoisin sauce
3 tbsp. dry sherry or wine
5 tbsp. pork broth
Salt, sugar, chopped garlic to taste

[Method]
1. Blanch the spare ribs in boiling water for 2 minutes. Then rinse.
2. Marinate ribs for 20 minutes with seasonings.
3. Place on the low rack and brush with oil.
4. Let them roast.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Microwave	4'-6'	MED HIGH	Turn over
2nd Grill Mix High	7'-9'		
3rd Microwave	4'-6'	MED	
4th Grill Mix High	5'-6'		

5. Garnish with pickles and pineapple.

Chinese Roast Pork

[Ingredients]
0.9 kg pork loaf

[Seasonings]
5 tbsp. barbecue pork sauce or
1/2 tsp. char siew coloring, blended with
1 1/2 tbsp. water
1 tsp. salt
12 tbsp. sugar
1 tbsp. light soy sauce
1 tbsp. dark soy sauce
2 tbsp. corn oil

[Glazing]
2 tbsp. honey

[Method]
1. Wash pork clean and pat dry. Bind with thread.
2. Marinate with seasonings for 2 to 3 hours.
3. Set the pork on low rack.
4. Let it grill.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Microwave	13'-15'	MED HIGH	Turn over
2nd Grill Mix High	13'-17'		
3rd Grill Mix High	8'-10'		

5. Brush with honey 2 - 3 minutes before finish.
6. After grill let stand for 10 minutes.

Pork Steaks with Onion Sauce

[Ingredients]
650 g pork chop
1/2 onion, sliced
1 tomato, sliced
1 tbsp. oil
Black pepper, Honey to taste

[Seasonings]
1 tbsp. light soy sauce
1 tsp. dark soy sauce
2 tsp. sugar
1 tsp. wine
1 tsp. oil
Salt and pepper to taste

[Gravy]
1 tbsp. oyster sauce
1 tsp. sugar
1 grated garlic
1 tsp. oil
70 ml water
Salt to taste
2 tsp. cornflour blended with 1 tbsp. water

[Method]
1. Wash pork and pat dry.
2. Marinate pork with seasonings for 30 minutes.
3. Sprinkle black pepper on marinated pork, then cook on the high rack.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Grill Mix-High	5'30"		Brush honey and turn over
2nd Grill (Bottom grill)	5'		
3rd Microwave (Top grill)	7'-9'		
4th Microwave	3'-4'	HIGH	

4. Combine onion and oil; cover, microwave on 100% (HIGH) for 2-3 minutes.
5. Add gravy, except blended cornflour; microwave on 100% (HIGH) for 1 minute; remove, stir and continue to cook another 1 minute.
6. Add tomato; cover and microwave on 100% (HIGH) for 30 seconds.
7. Add blended cornflour to boiled seasonings; stir until cornflour is thick.
8. Top sliced pork with prepared gravy and garnish with spring onion.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:21 12/18/07 9:24:00 AM

Grilled Duck

[Ingredients]
1 duck (approx. 900 g)
salt, pepper
paprika
oil

[Method]
1. Season breast cavity with salt and pepper.
2. Stir together oil and paprika and rub over outside of duck.
3. Place on the low rack and press MIX pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 16-20 minutes. Turn over halfway through cooking.
4. Cover with foil and let stand 5 - 10 minutes before serving.

Pork and Prawn Kebabs

[Ingredients]
300 g pork, cut into 24 square pcs.
100 g onion, cut into 12 square pcs.
80 g green pepper, cut into 12 square pcs.
80 g tomato, cut into 12 square pcs.
70 g prawns, shelled and deveined then cut into 3 pcs.

[Seasonings]
2 tbsp. corn oil
1 1/2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
1 tsp. paprika
1/2 tsp. garlic powder

[Glazing]
3 tbsp. melted butter
1 tbsp. lemon juice

[Method]
1. Marinate prepared ingredients with blended seasonings for more than 30 minutes.
2. Skewer a variety of ingredients onto bamboo sticks alternately with pork, tomato, prawn, onion, and green pepper, then glaze with melted butter and lemon juice.
3. Place on the high rack and press MIX pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 7-10 minutes. Turn over halfway through cooking.
4. Serve hot.

Grilled Pigeon

[Ingredients]
1 pigeon (approx. 300g)

[Seasonings]
1 tbsp. light soy sauce
1 tsp. dark soy sauce
1 tbsp. oil
1/2 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. ginger juice
1 tsp. cooking wine

[Method]
1. Bind wings and legs of pigeon with string.
2. Marinate pigeon for at least 10 minutes.
3. Place on the low rack and press MIX pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 7-11 minutes. Turn over halfway through cooking.

Chinese Pizza

[Ingredients]
200g plain flour
1/2 tsp. yeast
1 tsp. baking powder
40g sugar
few alkaline water
few sesame seeds

[Method]
1. Dissolve yeast in water, then mix with flour and add enough water to form a dough. Let stand and rise.
2. Add in the remaining ingredients(except sesame seeds) and mix the dough again, then roll into a 10-inches flat round shape.
3. Brush oil and place sesame seeds sparingly on top of it. Put the pizza onto an oil-brushed turntable and cook at Grill (Bottom Grill) for 5'00", then at Double Grill (Top and Bottom Grill) for 3'00".
4. Turnover, brush oil on pizza top and cook again at Grill (Bottom Grill) for 4'30".

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:22 12/18/07 9:24:00 AM

Beef Steak with Vegetable Sauce

[Ingredients]
510g beef, (about 1 cm thick)
1/2 onion (sliced)
1 tomato (sliced)
2 cloves garlic (chopped)
1 tbsp. oil

[Seasonings]
1 tbsp. light soy sauce
1 tbsp. dark soy sauce
1 tbsp. chopped ginger
1 tsp. sugar
1 tsp. wine
1/2 tsp. salt
2 tbsp. oil
1/2 tsp. garlic powder
1 tsp. pepper

[Gravy]
2 tbsp. tomato sauce
2 tsp. sugar
1/2 tsp. salt
1 tsp. vinegar
5 tbsp. water
2 tsp. cornflour blended with 1 tbsp. water

[Method]
(Beef Steak)
1. Wash beef and pat dry.
2. Marinate beef with seasonings for 20 minutes.
3. Place on the low rack. Brush with oil. Let it roast.

Mode	Cooking time	Procedure
1st Grill MIx High 2nd Grill Mix High	12'-14' 5'-6'	Turn over

4. Wrap the roasted beef with aluminum foil; let it stand for 10 minutes.

(Vegetable Sauce)
1. Place onion, garlic and oil in a casserole and cover; microwave on 100% (HIGH) for 2'20" - 3'20".
2. Add gravy, (except blended cornflour); cover; microwave on 100% (HIGH) for 50 seconds.; remove, stir and continue to cook for 50 seconds.
3. Add tomato; cover and microwave on 100% (HIGH) for 30 seconds.
4. Add blended cornflour into boiled seasonings, stir until cornflour is thick.
5. Top sliced beef with prepared gravy and garnish with shiso leaves.

Crispy Stuffed Mushrooms

[Ingredients]
12 Black mushrooms
75g butter
2 cloves garlic (crushed)
75g fresh breadcrumbs
50g cheese (grated)

[Method]
1. Soak the mushrooms until soften, then remove and chop mushroom stalks.
2. Heat butter with garlic on 100% (HIGH) for 50 seconds, stir in chopped mushroom stalks and breadcrumbs. Fill mushrooms with mixture, sprinkle with cheese.
3. Place the mushrooms on a dish and place on the high rack. Press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 4'40"-5'40".

Baked Avocados with Ham

[Ingredients]
50g butter
50g fresh brown breadcrumbs
100g cooked ham (finely chopped)
90ml double cream
salt and pepper to taste
1 tsp. fresh parsley (chopped)
2 large ripe avocados
1 tbsp. lemon juice
50g cheese (grated)

[Method]
1. Place the butter in a bowl and heat on 100% (HIGH) for 50 seconds. Stir in the breadcrumbs and ham, add enough cream to bind the mixture. Season with salt and pepper to taste and stir in the parsley, cook on 100% (HIGH) for 1'40"-2'40".
2. Cut the avocados in half, remove the stone and brush the flesh with lemon juice. Fill each avocado half with the breadcrumb mixture.
3. Place the avocados in a large flan dish and sprinkle with the grated cheese.
4. Place the dish on the high rack, cook on 100% (HIGH) for 50 seconds, then on GRILL (Top Grill) for 6-7 minutes until brown and crispy.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:23 12/18/07 9:24:00 AM

Fish Kebabs

[Ingredients]
4 wooden skewers
450g firm fleshed fish (skinned and cut into 8 cubes)
2 courgettes, cut into 8 chunks
4 medium mushrooms (stalks removed)
4 slices of orange
2 medium tomatoes (halved)
1 tsp. fresh dill (chopped)
50g butter

[Method]
1. Arrange all ingredients onto each skewer in a regular sequence. Leave no wood exposed.
2. Heat the dill and butter in a small bowl on 100% (HIGH) for 1 minute. Brush kebabs with the dill butter, place in a flan dish on the high rack.
3. Press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 11-13 minutes. Turn over and rearrange the kebabs every 3 minutes.

   (NOTE: To remove food easily from wooden skewers, soak the skewers in water for 30 minutes prior to using them.)

Chicken Satay

[Ingredients]
4 wooden skewers
450g chicken fillets (cubed)

[Seasonings]
1 tbsp. groundnut oil
1 tbsp. lemon juice
2 tbsp. satay sauce
1 clove garlic (crushed)
Tabasco sauce to taste

[Method]
1. Place all the seasonings in a large bowl, mix well. Stir in the chicken, refrigerate for 2 hours to marinate.
2. Thread the chicken onto skewers leaving no wood exposed. Place in a large flan dish on the high rack. Press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 10'30" - 12'00". Turn over and rearrange skewers every 3 minutes.

   (NOTE: To remove food easily from wooden skewers, soak the skewers in water for 30 minutes prior to using them.)

Vegetable Loaf

[Ingredients]
(A)
175g fresh breadcrumbs
1 large carrot (grated)
2 small courgettes (sliced)
1 large potato (grated)
3 sticks of celery (sliced)
4 rashers bacon (chopped)
125g Cheddar cheese (grated)
2 eggs (beaten)
salt and pepper to taste

(B)
75g Cheddar cheese (grated to sprinkle)
1 tbsp. fresh parsley (chopped)

[Method]
1. Combine (A), mix well.
2. Pour mixture into a greased 1.5 litre loaf dish, cover with (B).
3. Place on turntable, cook on 50% (MEDIUM) for 15-16 minutes. Then press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 6 - 8 minutes.

Green Onion Cake

[Ingredients]
200g plain flour
around 100ml hot water
2 stalks green onion dices
few castor salt
few tbsps. oil

[Method]
1. Mix flour with hot water to form a dough. Roll out the dough into a flat, long rectangular sheet.
2. Brush oil on dough, then place green onion dices on top and sprinkle sparingly with castor salt.
3. Hold up from one end and roll along from Right to Left to form a short roll shape. Trim and press both ends of openings, then roll on top of ends to form a flat round cake shape.
4. Brush oil on top of the cake. Put it onto an oil-brushed turntable and cook at Grill (Bottom Grill) for 5'00", then at Double Grill (Top and Bottom Grill) for 6'00". Turnover, brush oil on the cake and cook again at Grill (Bottom Grill) for 5'00".

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:24 12/18/07 9:24:01 AM

Auto Grill Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
AG-1	**Grill Fish** eg: Pomfret Golden Thread Mackerel Snapper etc.	8 - 12˚C	0.1 - 0.4kg	• Wash fish thoroughly and remove scales. • Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. • Pat dry, then brush oil on fish body. • Place on the high rack (brushed lightly with oil), uncovered. • When oven stops, turn it over. Continue to cook.
AG-2	**Grill Lobster** **NOTE** • The tail of lobsters should be made "flat" as much as possible to avoid getting burnt. • Lobsters should be fresh, otherwise there will be much "juice" came out during and after cooking. • Lobsters should be transferred to another plate after cooking as the cheese might melt and spread around the plate, making it messy and not presentable when serve.	10 - 14˚C	0.1 - 0.6kg 1 lobster, Regular size: 360g to 600g Small size (LESS) 240g to 360g	• Cut the whole lobster into 2 halves. • Wash the lobster halves and remove all substances inside its head. • Sprinkle little cornflour over surface of lobster's body. • Slice cheese in about 1 cm thickness and cover the top of lobster with the cheese. • Place on a ceramic plate, then on the high rack. • Cook uncovered. • ½ (1pc) or 1 (2pcs) lobster can be cooked each time. But whenever small size of lobster is cooked, make sure the (▼) LESS TIME pad is entered for best results.
AG-3	**Steak** **(Beef Steak)**	8 - 12˚C	0.2 - 0.6kg	• Steak is recommended to have a thickness of about 1.5 cm to get good result. • Season as desired. • Place on the high rack. • When oven stops, turn steak over. • After cooking, stand. • Serve with hot sauce where necessary.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:25 12/18/07 9:24:01 AM

Auto Rice Menu Guide

Menu No.	Menu	Quantity	Procedure
R-1	**Rice**	1 - 2 serves	• Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking). • Stir and cook with cover. • After cooking, stir lightly and stand for 5 mins with a cover.
R-2	**Congee**	1 - 2 serves	• Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking). • Stir and cook uncovered. • After cooking, stir and stand.
R-3	**Porridge**	1 - 2 serves	• Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 15 mins (stir rice a few times during soaking). • Stir and cook uncovered. • After cooking, stir and stand.

R-1

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	150g	250ml
2 serves (3-5 persons)	300g	480ml

R-2

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	50g	750ml
2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml

Menu Variation

eg ★ Congee with Pallock Fish and Peanuts
Ingredients: 100g Pallock fish (fried; chopped)
(3-5 persons) 50g Peanuts
1 slice Salted Turnip (chopped)
3 Spring onions (chopped)

NOTE The ingredients can be added just <u>after finish</u>, with Salted Turnip and Spring onions as garnish and sprinkles on top.

★ Congee with salted pork and preserved duck eggs
Ingredients: approx. 230g ($^1/_2$ ℔) cooked lean pork (chopped)
(3-5 persons) 2 preserved duck eggs (diced)

NOTE The ingredients can be added 10 min. <u>before finish</u>.

R-3

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	60g	700ml
2 serves (3-5 persons)	140g	1400ml

Menu Variation

You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge just after finish or 10 mins before finish.

eg ★ Chicken porridge: 200g Chicken (cut small pieces, precooked)
(3-5 persons) spring onion, cut 3cm long
★ Fish porridge : 250g fish (precooked)
(3-5 persons) 2 slices ginger (cut into stripes)

NOTE 1. Water temperature should be about 20°C at initial cooking.
2. 1 tael=38 grams.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:26 12/18/07 9:24:01 AM

Auto Roast Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
AR-1	**Beef** * You can adjust doneness by pressing the time pad: — ▲(MORE) — Well done ▼(LESS) — Rare **NOTE** If seasonings are used prior to cooking, a well-cooked doneness may be resulted.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Place in centre of low rack, uncovered. • When oven has stopped, turn beef over and shield the well cooked portions where necessary. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 10-15 minutes.
AR-2	**Lamb** * You can adjust doneness by pressing the time pad: — ▲(MORE) ▼(LESS) — Cannot be used and ERROR will be displayed. **NOTE** If seasonings are used prior to cooking, a well-cooked doneness may be resulted.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Place in centre of low rack, uncovered. • When oven has stopped, turn lamb over and shield the well cooked portions where necessary. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 10-15 minutes.
AR-3	**Chicken** eg: Whole chicken Half chicken * You can adjust doneness by pressing the time pad ▲(MORE) or ▼(LESS). **NOTE** If the chicken has just been defrosted, make sure it has stood for at least 6 hours at room temperature and defrosted completely before roasting.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Wash chicken, trim away fat and pat dry. • Season as desired for at least 30 mins. • Place on the low rack, uncovered. • When oven stops, cover thinner part or end of legs with foil. (Discard excess oil on the turntable where necessary.) Turn it over and continue to cook. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 10-15 mins.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:27 12/18/07 9:24:02 AM

Auto Reheat Menu Guide

Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
Dish Lunch/Dinner plate Meat Dish Fried Noodles Plate of Rice	4-12°C Refrigerated temperature	1 serve (approx. 200g)	• Take out the dish from the refrigerator. • Cover with microwave wrap or lid. • No need to enter quantity. • After reheating, stir and stand covered for 1 minute.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:28 12/18/07 9:24:02 AM

Auto Bake Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
AB-1	**Cake** (Plain cake)	20 - 25˚C Room temperature	Make one 22 cm round cake	• Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) • Prepare the cake as in the recipe on page E-30. • Place turntable with cake on the low rack in the oven after preheating. • After cooking, stand.
AB-2	**Apple Pie**	20 - 25˚C Room temperature	Make one 22 cm round pie	• Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) • Prepare the pie as in the recipe on page E-30. • Place turntable with pie in the oven after preheating. • After cooking, stand.
AB-3	**Cookies** (Chocolate chip cookies)	20 - 25˚C Room temperature	1 layer (Make 13 cookies)	• Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) • Prepare the cookies as in the recipe on page E-30. • Place turntable with cookies in the oven after preheating. • After cooking, stand.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:29 12/18/07 9:24:02 AM

Auto Bake Recipe

Plain Cake

[Ingredients]

180 g	self raising flour
1/2 tsp	baking powder
80ml	milk
120g	butter (soften)
120g	caster sugar
3	eggs

[Method]

1. Mix butter and sugar thoroughly until light and fluffy.
2. Add in beaten eggs and stir well.
3. Fold in self raising flower, baking powder and milk.
4. Pour into a 22 cm round metal baking tin lined with wax paper.
5. Place on low rack and bake.

Apple Pie

[Ingredients]

(Filling)

5 (900g)	apples (medium)
60g	sugar
1 1/2 tbsp	plain flour
2 tsp	lemon juice
few	cinnamon
few	nutmeg

(Pastry)

360g	plain flour
60g	sugar
185g	butter
5 tbsp	cold water
1	egg white (lightly beaten)

[Method]

(Filling)

1. Peel off apple skins and discard apple cores. Cut the apples into cubes of 3 × 4 cm.
2. Mix with other filling ingredients in casserole. Cover and cook at microwave 100% (HIGH) for 8 minutes or until apple is tender.
3. After cooking, stir and let stand until it cools off.

(Pastry)

1. Sift flour and mix with sugar. Rub in butter until mixture resembles fine breadcrumbs. Add in cold water sparingly to form a soft dough.
2. Wrap with greaseproof paper and refrigerate for 1 hour.
3. Roll out 2/3 of pastry on a 22 cm bottom, 3 cm high metal pie plate brushed with oil.
4. Spoon prepared filling into pastry case.
5. Roll out remaining pastry and cut into strips. Use pastry strips as braids and cover the top of pie.
   Press edges of pastry together; trim.
6. Brush egg white on pastry (pie top and edges). Place on turntable and bake.
7. After baking, serve with cream or ice cream when the pie cools off.

Chocolate Chip Cookies

[Ingredients]

60g	butter (soften)
100g	caster sugar
1/4 tsp	vanilla essence
1	egg (medium)
180g	self raising flour (sifted)
40g	chocolate chips
30g	walnut pieces

[Method]

1. Cream butter and sugar until light and fluffy. Beat in egg and vanilla essence.
2. Mix in sifted flour, then mix in chocolate chips and walnut pieces.
3. Shape 13 each tablespoonfuls of mixture into balls. Place directly on turntable lined with greased foil paper; press each down slightly with around 4 cm in diameter.
   Allow room for spreading, then bake.
4. After baking, remove cookies from the oven immediately and let cool.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:30 12/18/07 9:24:02 AM

Auto Steam Menu Guide

<table>
<tr><th>Menu No.</th><th>Menu</th><th>Initial Temperature</th><th>Quantity</th><th>Procedure</th></tr>
<tr><td>S-1</td><td>Fish
eg: Sea Bream
Red Snapper
Carp
Pomfret
Golden Thread
Black Mullet
Flatfish
Garoupa
etc.
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>130 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 300g</td></tr><tr><td>3 serves</td><td>301 - 420g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 serves
(Whole fish)</td><td>• Wash fish thoroughly and remove scales.
• Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish.
• Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter.
• Sprinkle lightly with water, salt and oil.
• Put green onion and ginger slices on top.
• Cover with microwave wrap.
• After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</td></tr>
<tr><td>S-2</td><td>Meat
eg: Pork patty
Beef patty
Spare rib cubes
Chicken pieces
etc.
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>180 - 249g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>250 - 400g</td></tr><tr><td>3 serves</td><td>401 - 520g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 serves</td><td>• Marinate the meat.
• For meat patty, try to make it a thin layer.
• Put on a shallow dish, 22-31 cm in diameter.
• Cover with microwave wrap.
• After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">S-3</td><td>Dumpling
1.Ready-made (cooked)
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 2 serves</td><td>• Arrange the dumplings from outside to inside of dish.
• Cover with microwave wrap.
• Place on the low rack.
• After cooking, stand covered for 1 minute.</td></tr>
<tr><td>2.Frozen (cooked)
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>below -10°C</td><td>1 - 2 serves</td><td>• Cut both ends of package.
• Sprinkle with water.
• Place the package on the low rack.
• After cooking, stand covered for 3 minute.</td></tr>
<tr><td colspan="4">NOTE 1. Only the package that is microwave-recommended is allowed, otherwise, remove the package and transfer to a ceramic plate and cover.
2. For the Shanghai Dumplings, more time may be required for steaming to soften the dough.
3. Whenever necessary, dumplings can be cooked for a longer time manually.</td></tr>
</table>

NOTE See recipes in cookbook.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:31 12/18/07 9:24:02 AM

Crispy Snack Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity (One Serve only)	Procedure
CS-1	**Potato Skins** Ingredients: 4(1000g) Whole Potatoes (cooked) Few Sour Cream Toppings: 200g Cheddar Cheese (0.5 cm slices) Few Salad Bacon (diced) Few Green Onion (diced) To taste Salt & Pepper	20-25˚C Room temperature	350 g	• Cut out the potato skins into slices of 0.5 cm thick, 5 x 7 cm in size (total weight of potato skins should be around 350 g). • Put the potato skins on the turntable brushed with oil (with skin side down). • Cook uncovered. • When oven has stopped and ADD FOOD is displayed, sprinkle slightly with salt and pepper, then layer cheese slices, bacon dices and green onion dices on top of the potato skins. • Continue to cook. • After cooking, stand. • Serve with sour cream.
CS-2	**Garlic Toast** Ingredients: 2-7 slices French Bread (2cm thick) Few Garlic Spread **NOTE** Manually cook at Grill for 1 - 2 minutes when more crispy finish is desired.	20-25˚C Room temperature	2-7 pieces 1 piece, approx. 25 g	• Spread the garlic spread evenly on the French bread slices. • Arrange the French bread slices along the edge of low rack. • After cooking, stand.
CS-3	**Chicken Wings** Ingredients: 8-12 (350-450g) Chicken mid-joints (Chicken wings) Sauce: 2 tbsp. Soya Sauce 3 tbsp. Barbecue Sauce Drops Tabasco Sauce Few Salt & Pepper	20-25˚C Room temperature	8 - 12 pieces (1 piece, 35 - 40 g)	• Wash the chicken mid-joints, pierce the skin, pat dry and marinate with the sauce mixture. (If chicken wings are used, separate at joints into 3 parts each, discarding tip.) • Arrange the mid-joints on low rack. • After cooking, stand.
CS-4	**Salty Peanuts**	20-25˚C Room temperature	300 g	• Spread the peanuts on the turntable. • When oven has stopped for the first two times, stir. Then continue to cook. • When oven has stopped for the third time and ADD STIR is displayed, takeout the peanuts and mix sparingly with oil and salt, then spread the peanuts evenly on the turntable again. • Continue to cook. • After cooking, stir and stand.
CS-5	**Convenient Food** (Crispy Frozen Food) eg: -Oven Chips -Fish Fingers -Potato Balls -Fish Fillets in Batter -Fried Shrimp -Creamy Corn Croquette	-18˚C Frozen temperature	280 - 330 g **NOTE** If the frozen food is small in size, it is recommended to turn it over or stir manually during the final stage before finish.	• Remove from package. • Put onto the turntable lined with oil-brushed foil paper. • When oven has stopped, turn over, and brush oil on foil paper lined turntable where necessary. • Continue to cook. • After cooking, stand.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:32 12/18/07 9:24:03 AM

Pizza Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
PZ-1	**Frozen Pizza**	-18˚C Frozen temperature	0.1-0.5 kg	• Remove from package. • Place directly onto turntable. • After cooking, stand.
	Note: Reheated manually when weight is less than 100g.			
PZ-2	**Fresh Pizza** (thin crust)	20-25˚C Room temperature	0.6-1.3 kg (1 pizza)	• See recipe on Page E-34.
PZ-3	**Fresh Pizza** (thick crust)	20-25˚C Room temperature	0.8-1.6 kg (1 pizza)	• See recipe on Page E-34.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:33 12/18/07 9:24:03 AM

HOMEMADE FRESH PIZZA RECIPE

[Ingredients] (1 portion)

Dough
Flour ..... 150 g
Water (lukewarm)..... 90 ml
Yeast..... 7 g
Sugar..... 1 tsp.
Salt ..... 1/2 tsp.
Olive Oil ..... 2 tsp.

Toppings
Canned Tomatoes ..... 50 g
Tomate Paste..... 50 g
* Topping Varieties ..... 180 g
(Corn, Pineapple, Ham, Salami)
Grated Cheese..... 150 g
* Spices Varieties.....to taste
(Basil, Oregano, Thyme, Salt, Pepper)

[Method]

1. Dough Preparation-
   Make a deepening in the flour. Mix the lukewarm water with yeast and let stand for around 5 minutes. Pour the mixture into the deepening, then add sugar, salt & olive oil. Mix carefully to form a dough. Put the dough in a deep bowl and slightly cover with wrap. Then let stand for 30 minutes.
2. Roll out the dough to a round sheet, with diameter 8 inches (or 12 inches). Raise the edge with the thumb to form a rim, then put the sheet of dough onto the turntable brushed with oil.
3. Drain the canned tomatoes and cut into pieces, mix well with tomato paste and the spices varieties. Spread the mixture onto the sheet of dough. Then add grated cheese, followed by the topping varieties. Sprinkle with grated cheese again before baking.
4. The Pizza function enables you to make different types or size of pizza. Adjust the portion of ingredients (dough and toppings) as follows and enter the weight of pizza to start baking:-

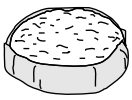
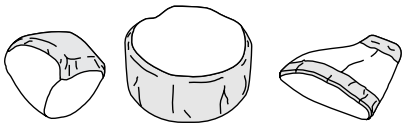
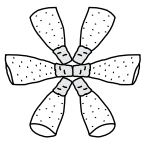
Type	Thin Crust		Thick Crust	
Size	8 inches	12 inches	8 inches	12 inches
Portion of Dough	1 portion (As above)	1 1/2 portions	1 1/2 portions	2 1/2 portions
Portion of Toppings	1 portion (As above)	2 portions	1 portion (As above)	2 portions

* Topping and spices varieties can be adjusted according to personal flavour.

5. After cooking, stand.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:34 12/18/07 9:24:03 AM

Easy Defrost Menu Guide

MENU	QUANTITY	PROCEDURE
Steaks **Chops** 	0.1 - 2.0 kg	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Minced Meat Beef/Pork 	0.1 - 2.0 kg	• Place frozen minced meat on a shallow dish. Shield edges. • When oven has stopped, remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes. **NOTE** When defrosting small amount, it is recommended to check occasionally during defrosting to avoid overdefrosting.
Roast Meat Beef/Pork/Lamb 	0.5 - 2.0 kg	• Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide. • Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish. • When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.
Poultry 	1.0 - 2.0 kg	• Remove from original wrap. • Place breast side down on a shallow dish. • When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions such as wing and leg tips with foil. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-60 minutes. **NOTE** After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
Chicken Pieces 	0.1 - 2.0 kg	• Shield the exposed bone with foil. • Place chicken pieces on a shallow dish. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using 30% (MED LOW) power level.

NOTE
1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. For chicken pieces, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

R-898M [SEID]_EN.indd Sec1:35 12/18/07 9:24:04 AM

CẢNH BÁO

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN: ĐỌC KỸ VÀ GiỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY.

1. Để giảm rủi ro cháy trong khoang lò:
   a. Không nấu thức ăn quá mức.
   b. Tháo dây kim loại buộc túi giấy hoặc nhựa trước khi đặt túi vào lò.
   c. Không đun nóng dầu hoặc mỡ trước khi chiên ngập. Nhiệt độ của dầu không kiểm soát được.
   d. Luôn quan sát lò khi đun thức ăn trong nội đựng bằng nhựa, giấy hoặc vật liệu dễ cháy khác loại dùng một lần để phát hiện có khói hoặc lửa cháy không.
   e. Nếu thấy vật liệu trong lò bốc cháy, hoặc cháy khét phải đóng cửa lò, tắt công tắc lò, và rút phích cắm, hoặc ngắt cầu chì hay cầu dao điện.
   f. Sau khi sử dụng, hãy dùng khăn ẩm lau vỏ dẫn sóng, sau đó dùng khăn khô để chùi sạch các vết thức ăn và mỡ bắn. Nhiệt độ quá cao có thể làm mỡ tích tụ cháy khét hoặc bốc cháy.
2. Để giảm rủi ro nổ hoặc bùng sôi chậm khi đưa vào hoặc lấy thức ăn ra khỏi nồi.
   Lò vi ba có thể hâm nóng thức ăn và thức uống rất nhanh, nên bạn cần chọn thời gian và mức năng lượng tùy theo loại và lượng thức ăn cần hâm nóng. Nếu bạn không biết rõ c62n bao nhiêu thời gian và năng lượng, thì cứ bắt đầu từ mức thời gian và năng lượng thấp cho tới khi toàn bộ thức ăn nóng đều.
   Ngoài ra:
   a. Không đặt nồi đựng thức ăn đậy kín trong lò. Các chai sữa của bé dđậy bằng nắp vặn hoặc núm vú được xem như nồi đựng đậy kín.
   b. Không sử dụng lò quá lâu.
   c. Khi đun thức ăn lỏng trong lò, hãy dùng nồi đựng có miệng rộng.
   d. Sau khi nấu xong, hãy để yên ít nhất 20 giây để tránh rủi ro thức ăn lỏng bùng sôi chậm.
   e. Khuấy thức ăn lỏng trước và trong khi nấu. Hết sức cẩn thận khi bưng bê nồi đựng hoặc đưa muỗng hoặc đồ dùng nấu ăn khác vào nồi.
3. Lò này chỉ dùng để nấu ăn trong gia đình và để hâm, nấu và rã đông thức ăn và thức uống.
   Không phù hợp cho việc sử dụng để kinh doanh, dùng trong phòng thí nghiệm, hoặc để gia nhiệt thiết bị y tế như túi chườm.
4. Đừng bao giờ thao tác lò khi có vật gì mắc kẹt hoặc chèn giữa cửa và lò.
5. Không được tự mình tìm cách điều chỉnh hoặc sửa chữa lò.
   Sẽ nguy hiểm đối với bất kỳ ai không phải là kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được SHARP đào tạo thực hiện việc bảo trì hoặc sửa chữa lò. Đặc biệt nguy hiểm là những lò cần phải tháo nắp che là vật có công năng bảo vệ người dùng tránh bị phơi nhiễm năng lượng vi ba.
6. Không được thao tác khi lò không hoạt động đúng hoặc bị hỏng cho tới khi được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được SHARP đào tạo. Đặc biệt quan trọng là cửa lò phải đóng kín và các bộ phận sau đây không bị hư hỏng: (1) Cửa (biến dạng), (2) Bản lề, chốt (gãy hoặc không chặc), (3) Lớp đệm bảo vệ cửa, bảo vệ bề mặt và khoang lò (cong vênh hoặc biến dạng), (4) Các dấu cháy trên lớp bảo vệ bề mặt cửa lò.
7. Cẩn thận khi lấy thức ăn ra khỏi lò sao cho các đồ dùng nấu ăn, quần áo hay vật dụng khác không chạm vào chốt cửa an toàn.
8. Đừng bao giờ chọc vào một vật gì, nhất là khi vật đó làm bằng kim loại, qua dàn nướng hoặc khoảng hở giữa cửa và lò trong lúc lò đang hoạt động.
9. Đừng bao giờ phá hoặc làm mất tác dụng chốt cửa an toàn.
10. Luôn sử dụng găng tay tránh bỏng khi dùng các đồ dùng nấu ăn tiếp xúc với thức ăn nóng. Độ nóng truyền từ thức ăn sang đồ dùng nấu ăn có thể làm bỏng da.
11. Khi dây điện nguồn bị hỏng, phải thay bằng một dây chuyên dùng do TRUNG TÂM BẢO TRÌ ĐƯỢC HÃNG SHARP CÔNG NHẬN cấp. Và việc thay thế phải do một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được hãng SHARP đào tạo thực hiện để tránh nguy hiểm.
12. Nếu đèn của lò hỏng, hãy yêu cầu người bán hoặc một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được hãng SHARP đào tạo tư vấn.
13. Hãy hướng luồng hơi nóng ra xa mặt và tay để tránh bỏng.
    Hãy nâng từ từ mép nắp đậy đĩa thức ăn phía xa bạn, kể cả lớp nhựa gói dùng cho lò vi ba v.v. , và cẩn thận mở túi bắp rang và các túi đựng thức ăn đun trong lò ra xa mặt.
14. Kiểm tra để chắc chắn dây điện nguồn không bị hỏng, và không nằm dưới gầm lò hay trên các bề mặt nóng hoặc cạnh sắc nhọn.
15. Để bàn xoay không bị vỡ cần:
    a. Trước khi chùi rữa bàn xoay, hãy để nó nguội hẳn.
    b. Không đặt bất kỳ vật gì nóng lên bàn xoay đã nguội.
    c. Không đặt bất kỳ vật gì lạnh lên bàn xoay đang nóng.
16. Không để bất kỳ vật gì lên vỏ ngoài của lò vi ba vì khi lò hoạt động nó sẽ rất nóng.
17. Không cất giữ thức ăn hoặc bất kỳ vật gì trong lò.
18. Đảm bảo không để đồ dùng nấu ăn chạm vào các vách ngăn bên trong khi đang nấu.
19. Lò này không dành cho những ai (kể cả trẻ em) có thể chất, giác quan hoặc tâm thần khiếm khuyết, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ phi họ được một người có trách nhiệm về sự an toàn của những người này giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng.
20. Trẻ em cần được giám sát để không cho chúng nghịch thiết bị này.
21. Các bộ phận có thể chạm tới (như cửa lò, khoang lò, các đĩa và phụ kiện) có thể rất nóng khi sử dụng. Giữ trẻ tránh xa lò để khỏi bị bỏng. Hãy luôn sử dụng găng tay dày để tránh bị bỏng.
22. Khi lò thao tác ở chế độ kết hợp (Nướng kết hợp), Nướng hoặc Thao tácTự động, trẻ nhỏ chỉ được sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn, vì nhiệt độ cao.
23. Trong lúc sử dụng, lò sẽ rất nóng. Cẩn thận để không chạm vào các bộ phận nung nóng bên trong lò.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:1 1/17/08 6:32:09 PM

LƯU Ý ĐẶC BIỆT VÀ CẢNH BÁO

	NÊN	KHÔNG NÊN
Trứng, trái cây các loại hạt, rau củ, xúc xích và sò	* Chọc thủng lòng đỏ và lòng trắng trứng và sò trước khi nấu để không bị "nổ". * Vỏ các loại sau đây: khoai tây, táo, bí, hot dog, xúc xích và sò, cần phải xăm để hơi nước thoát ra.	* Luộc trứng nguyên vỏ. Như thế sẽ tránh được "nổ", làm hỏng lò và làm bạn bị thương. * Lược trứng chín/lòng đào. * Nướng sò quá mức. * Rang các loại hạt cả vỏ.
bắp rang	* Sử dụng bắp rang được đóng gói đặc biệt thích hợp với lò vi ba. * Lắng nghe trong lúc rang để xem lúc nào bắp nổ chậm lại còn 1-2 giây.	* Rang bắp đựng trong túi bình thường hoặc trong bát thủy tinh. * Vượt quá thời gian tối đa ghi trên túi đựng bắp rang.
Thức ăn em bé	* Cho thức ăn em bé vào đĩa nhỏ và hâm nóng cẩn thận, khuấy đều.Kiểm tra nhiệt độ xem có thích hợp không để tránh bị bỏng. * Tháo nắp vặn và núm vú ra trước khi hâm nóng chai sữa em bé. Sau khi hâm nóng cần lắc đều. Kiểm tra nhiệt độ có thích hợp không.	* Đun nóng các chai chỉ dùng một lần. * Đun quá nóng bình sữa em bé. Chỉ đun đến khi ấm. * Đun chai sữa với cả núm vú. * Đun thức ăn em bé trong bình chứa ban đầu.
Thức ăn nói chung	* Thức ăn quá đầy phải sẻ bớt trước khi hâm nóng, để hơi nước thoát ra và tránh bị bỏng. * Sử dụng bát sâu khi đun thức ăn lỏng hoặc ngũ cốc để tránh thức ăn sôi trào.	* Đun nóng hoặc nấu trong bình thủy tinh đậy kín hoặc nồi kín hơi. * Rán ngập trong mỡ nóng. * đun nóng hoặc sấy gỗ, thảo dược, khăn ướt, quần áo hoặc hoa. * Thao tác lò rỗng trừ khi được chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.
Thức ăn lỏng (Thức uống)	* Để luộc hoặc nấu thức ăn lỏng xem CẢNH BÁO ở trang V-1 để tránh nổ và rủi ro bùng sôi chậm.	* Đun lâu hơn thời gian khuyến nghị.
Thức ăn đóng hộp	* Lấy thức ăn ra khỏi hộp.	* Đun hoặc nấu thức ăn còn nguyên trong hộp.
Bánh nhân xúc xích, Bánh nướng, Bánh Pu-đinh Giáng sinh	* Nướng trong thời gian khuyến nghị. (Những thức ăn này có hàm lượng đường và/hoặc chất béo cao.	* Nướng quá mức có thể bốc cháy.
Thịt	* Sử dụng giá hoặc đĩa loại an toàn với lò vi ba để hứng nước thịt chảy ra.	* Đặt thịt trực tiếp lên bàn xoay để nướng.
Dụng cụ nấu ăn	* Kiểm tra đồ dùng nấu ăn xem chúng có thích hợp với lò VI BA không trước khi sử dụng.	* Sử dụng đồ dùng nấu ăn bằng kim loại để nấu với lò VI BA. Kim loại phản hồi năng lượng vi ba và có khả năng phóng điện gọi là hiện tượng hồ quang.
Nhômcán mỏng.	* Sử dụng nhôm cán mỏng để che chắn tránh thức ăn nấu quá nhừ. * Chờ xem lúc nào thức ăn bắt đầu sủi tăm. Lấy bớt nhôm cán mỏng hoặc đừng cho chạm vào vách khoang lò.	* sử dụng quá nhiều. * Che chắn chỗ thức ăn ở gần vách khoang lò.Hiện tượng sủi tăm có thể làm hỏng lò.
Đĩa nướng	* Đặt một vật ngăn cách thích hợp như một cái đĩa loại an toàn đối với lò vi ba và chịu được nhiệt độ cao lên bàn xoay và đĩa nướng.	* Vượt quá thời gian hâm nóng sơ bộ theo khuyến nghị của nhà sản xuất. hâm nóng sơ bộ quá lâu có thể làm vỡ bàn xoay bằng thủy tinh và/hoặc làm hỏng các bộ phận bên trong lò.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:2 1/17/08 6:32:15 PM

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Loại bỏ các vật liệu dùng để đóng gói ra khỏi khoang lò, (không tháo vỏ dẫn sóng), và nhãn dán bên ngoài cửa lò, nếu có. Kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng gì không, như cửa lệch trục, lớp đệm bảo vệ bao quanh cửa hỏng hoặc vết mẻ trong khoang lò hoặc trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, không được thao tác lò cho tới khi được TRUNG TÂM BẢO TRÌ ĐƯỢC HÃNG SHARP CÔNG NHẬN kiểm tra và nếu cần, sửa chữa.
2. Phụ kiện kèm theo
   1) Bàn xoay 2) Giàn dưới 3) Giàn trên 4) Hướng dẫn sử dụng 5) 2 Hướng dẫn nấu nướng 6) Hướng dẫn khởi động nhanh
3. Do lò có thể nóng trong lúc nấu, để khỏi sơ ý chạm vào, ta phải đặt lò cao ít nhất 80 cm so với nền nhà. Bạn cũng chớ để trẻ lại gần cửa lò để tránh bị bỏng.
4. Đặt bàn xoay lên trục môtơ ở sàn lò. Tham khảo SƠ ĐỒ LÒ ở trang V-4. ĐỪNG BAO GiỜ thao tác lò thiếu bàn xoay.
5. Lò này được thiết kế để dùng trên mặt bàn. Không nên đặt nó ở nơi phát ra nhiều hơi nước và nhiệt, ví dụ, cạnh một bếp lò thông thường.
   Nên lắp đặt lò sao cho các lỗ thông gió không bị bít.
   Hãy chừa một khoảng trống ít nhất 40 cm trên nóc lò để thông gió.
   Lò này không được thiết kế để lắp âm tường hoặc tủ.
6. Nhà sản xuất và các đơn vị phân phối không chịu trách nhiệm về hỏng hóc gây ra cho thiết bị hoặc thương tích cho người, vì không thực hiện đúng thao tác đấu nối điện.
   Điện áp và tần số dòng điện A.C. phải tương ứng với các thông số ghi trên nhãn ở mặt sau lò.
7. Cần phải tiếp đất thiết bị này:

QUAN TRỌNG

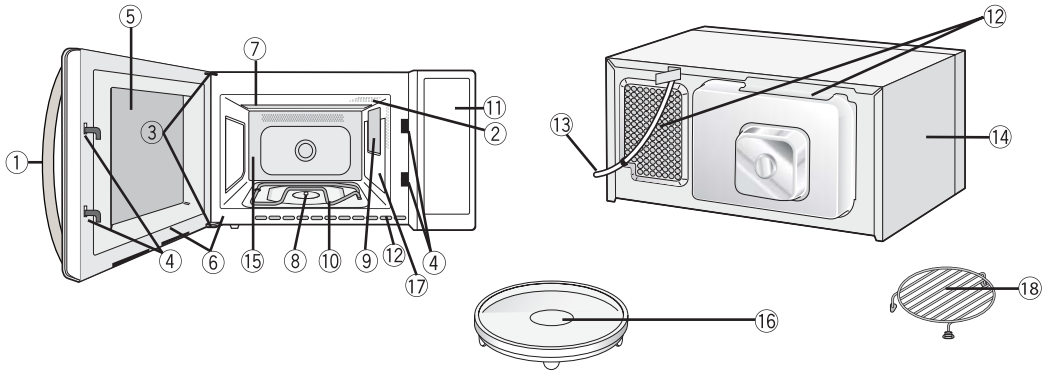
Các sợi dây dẫn điện của dây điện nguồn có màu sắc theo qui định sau đây:

Xanh lá cây-vàng	:	Dây đất
Xanh dương	:	Dây trung tính
Nâu	:	Dây có điện

Do các sợi dây dẫn điện của dây điện nguồn trong thiết bị này có thể không tương ứng với ký hiệu màu đánh dấu các điện cực trong phích cắm của bạn, nên hãy làm như sau:
Nối sợi dây màu xanh lá cây-vàng với điện cực của phích cắm được đánh dấu bằng chữ E hoặc ký hiệu ⏚ hoặc sơn màu xanh lá cây hoặc xanh lá cây-vàng.
Nối sợi dây màu xanh dương với điện cực được đánh dấu bằng chữ N hoặc sơn màu xanh dương.
Nối sợi dây màu nâu với điện cực được đánh dấu bằng chữ L hoặc sơn màu nâu.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:3 1/17/08 6:32:15 PM

SƠ ĐỒ LÒ



1. Tay cầm mở cửa lò
2. Đèn lò
3. Bản lề cửa
4. Chốt an toàn cửa
5. Cửa nhìn xuyên vào trong
6. Lớp đệm bảo vệ cửa và bảo vệ bề mặt
7. Bộ phận gia nhiệt trên (vĩ nướng trên)
8. Trục môtơ bàn xoay
9. Vỏ dẫn sóng (không được tháo rời)
10. Bộ phận gia nhiệt dưới (vĩ nướng dưới)
11. Bảng điều khiển (Xem trang V-5)
12. Lỗ thông gió
13. Dây điện nguồn
14. Vỏ ngoài
15. Khoang lò
16. Bàn xoay
17. Nhãn ghi công suất
18. Giàn dưới
19. Giàn trên

Cảnh báo:
Các phụ kiện sẽ rất nóng khi các tín hiệu Vĩ nướng trên, Vĩ nướng dưới hoặc đối lưu sáng lên trên màn hình, và hãy dùng găng tay dày khi đưa vào/lấy thức ăn hoặc bàn xoay ra khỏi lò để TRÁNH BỊ BỎNG.

SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

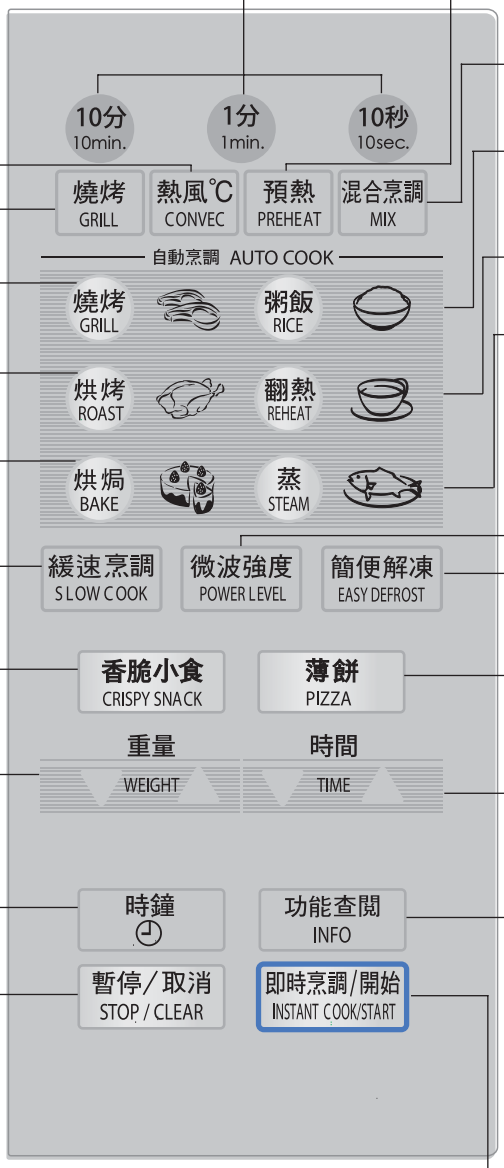
Hoạt động của lò được điều khiển bằng cách ấn các nút thích hợp được bố trí trên mặt bảng điều khiển.
Mỗi khi bạn ấn đúng cách trên bảng điều khiển, bạn sẽ nghe một âm hiệu vang lên.
Ngoài ra lò sẽ kêu bíp khoảng 2 giây khi kết thúc chu trình nấu, hoặc bíp 4 lần khi cần thực hiện thao tác nấu.

Hiển thị trên Bảng điều khiển

1. KÝ HIỆU CHỈ vĩ nướng TRÊN
   Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng vĩ nướng trên, hoặc khi bộ phận này đang được sử dụng.
2. KÝ HIỆU CHỈ vĩ nướng DƯỚI
   Sẽ xuất hiện khi chọn chương trình sử dụng vĩ nướng dưới, hoặc khi bộ phận này đang được sử dụng.
3. KÝ HIỆU ĐỐI LƯU
   Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng chế độ đối lưu, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
4. KÝ HIỆU VI BA
   Sẽ xuất hiện khi chọn chương trình sử dụng chế độ vi ba, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
5. chỉ báo TĂNG (▲)/GIẢM (▼)
   Sẽ xuất hiện khi chọn chức năng TĂNG hoặc GIẢM.
6. chỉ báo TRỢ GIÚP
   Sẽ xuất hiện khi chọn chức năng TRỢ GIÚP hoặc tự động thao tác.
7. chỉ báo NẤU
   Sẽ chớp tắt để báo cho bạn biết cần ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG, hoặc cháy sáng khi đang nấu.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:4 1/17/08 6:32:15 PM

Bố trí trên Bảng điều khiển



NÚT THỜI GIAN
Ấn các nút này để đặt thời gian nấu và đồng hồ.

NÚT ĐỐI LƯU
Ấn nút để chọn chế độ nấu đối lưu và nhiệt độ đối lưu.

NÚT NƯỚNG
Ấn nút này để chọn chế độ nướng.

NÚT NƯỚNG TỰ ĐỘNG
Ấn nút này để chọn 3 thực đơn nướng thông dụng.

NÚT TỰ ĐỘNG QUAY
Ấn nút này để chọn 3 thực đơn quay thông dụng.

NÚT TỰ ĐỘNG NƯỚNG BÁNH
Ấn nút này để chọn 3 thực đơn nướng bánh thông dụng.

NÚT NẤU CHẬM
Ấn nút này để nấu chậm và lâu hơn.

NÚT THỨC ĂN NÓNG GIÒN
Ấn nút này để chọn 5 thực đơn thức ăn nóng giòn thông dụng.

NÚT TRỌNG LƯỢNG
Ấn nút để nhập trọng lượng.

NÚT ĐỒNG HỒ
Ấn nút để đặt đồng hồ đo thời gian.

NÚT DỪNG/XÓA
Ấn nút này để xóa khi lập trình.
Ấn một lần để dừng lò lại khi đang nấu; Ấn hai lần để xóa chương trình nấu đã lập.

NÚT HÂM NÓNG SƠ BỘ
Ấn nút này để hâm nóng sơ bộ lò trước khi nấu.

NÚT NƯỚNG KẾT HỢP
Ấn nút này để chọn chế độ nướng kết hợp.

NÚT TỰ ĐỘNG NẤU CƠM
Ấn nút này để chọn 3 thực đơn nấu cơm thông dụng.

NÚT TỰ ĐỘNG HÂM NÓNG LẠI
Ấn nút để hâm nóng lại thức ăn.

NÚT TỰ ĐỘNG HẤP
Ấn nút này để chọn 3 thực đơn hấp thông dụng.

NÚT MỨC NĂNG LƯỢNG
Ấn nút này để chọn mức năng lượng vi ba.
Nếu không ấn nút này, lò sẽ tự động để mức 100% (năng lượng CAO).

NÚT RÃ ĐÔNG
Ấn nút này để rã đông thịt bằng cách nhập đúng trọng lượng.

NÚT PIZZA
Ấn nút này để chọn 3 thực đơn pizza thông dụng.

NÚT TĂNG (▲), GIẢM (▼) THỜI GIAN
Ấn nút các này để điều chỉnh độ chín của thức ăn trong thời gian nấu; mỗi lần ấn thời gian sẽ TĂNG thêm một phút hoặc TĂNG/giảm thời gian khi lập trình chế độ thao tác tự động.

NÚT THÔNG TIN
Ấn nút này để chọn chế độ tự động khởi động, khóa an toàn trẻ em, ngôn ngữ sử dụng hoặc chế độ trình diễn.
Ấn nút này để biết thông tin về chế độ nấu.

NÚT NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG
Ấn nút này một lần để nấu trong 1 phút ở mức 100% (năng lượng CAO) hoặc TĂNG thời gian 1 phút mỗi lần ấn nút này trong khi nấu.
Ấn nút này để khởi động lò sau khi đã lập trình.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:5 1/17/08 6:32:15 PM

TRƯỚC KHI thao tác

* Lò này đã được cài đặt sẵn với bản HƯỚNG DẪN thao tác bằng tiếng Anh.
  Để giúp bạn lập trình lò, phần hướng dẫn thao tác sẽ hiện trên màn hình hiển thị.
* Bạn có thể yêu cầu cấp bản hướng dẫn thao tác bằng tiếng Anh hoặc Mã Lai.
  Để thay đổi ngôn ngữ sử dụng, xem trang V-17.

Chuẩn bị Khởi động

Lò này có Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng. Mục đích là để tiết kiệm điện khi không sử dụng lò.

Bước	Thao tác
1	Cắm phích của lò vào ổ điện. Chưa có gì hiện ra trên màn hình hiển thị cả.
2	Mở cửa lò. Trên màn hình hiển thị xuất hiện chữ ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Đóng cửa lò. Trên màn hình hiển thị sẽ xuất hiện " .0", lúc này bạn có thể sử dụng lò.

CẨN THẬN:

Trong Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng, nếu bạn không thao tác từ 3 phút trở lên (tức sau khi đóng cửa lò, hoặc ấn nút **DỪNG/XÓA**, hoặc sau khi quá trình nấu kết thúc), bạn sẽ không thao tác lò được cho tới khi bạn mở và đóng của lò lại.

LƯU Ý:

Khi bạn đặt Chế độ Khóa An toàn Trẻ em hoặc Chế độ Trình diễn, thì Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng sẽ tạm thời hủy bỏ.

Dừng/Xóa

Ấn nút DỪNG/XÓA một lần để:
1. Tạm dừng lò trong lúc nấu.
2. Xóa các lỗi khi lập trình.

Để hủy bỏ một Chương trình Trong lúc Nấu

Ấn nút DỪNG/XÓA hai lần.

Mất Điện

Nếu mất điện hoặc màn hình không còn hiển thị, xem Bước 2 và 3 trong phần Chuẩn bị Khởi động ở trên để tiếp tục hoạt động bình thường. Lò hoạt động bình thường, tuy nhiên có trường hợp các cài đặt trước như chế độ Khóa An toàn Trẻ em, Tự động Khởi động, và Trình diễn sẽ bị hủy bỏ. Màn hình hiển thị trong chế độ Đặt Đồng hồ và Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng dưới các điều kiện khác nhau được liệt kê ở trang V-7 để bạn tham khảo.

Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn

Một ít khói và mùi có thể xuất hiện trong một thời gian ngắn khi ta bắt đầu các chế độ Nướng, Hâm nóng sơ bộ, Đối lưu, Nướng kết hợp hoặc thao tác Tự động (ngoại trừ Thực đơn Nấu cơm, Hâm nóng lại, Thực đơn Hấp và Rã đông), nhưng không phải lò bị hỏng.

Để loại bỏ nguyên nhân gây mùi và khói, bạn hãy thao tác lò khi chưa có thức ăn trong 20 phút ở chế độ Nướng, sử dụng vĩ nướng trên và nướng dưới, trước khi sử dụng lò lần đầu và sau khi lau chùi lò.

Bước	Thao tác
1	Bảo đảm không có thức ăn trong lò. Ấn nút NƯỚNG 3 lần. 燒烤 GRILL x 3
2	Đặt thời gian đun nóng (20 phút). 10分 10min. x 2
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược. Khi đến 0, các đèn chỉ báo sẽ tắt và một âm hiệu vang lên. Trên màn hình hiển thị hiện chữ NOW COOLING. Quạt mát vẫn hoạt động cho tới khi khoang lò nguội hẳn. **QUAN TRỌNG:** Trong thao tác này, một ít khói và mùi sẽ xuất hiện. Do đó bạn hãy mở cửa sổ hoặc bật quạt thông gió trong phòng.
4	Mở cửa để làm nguội khoang lò. **CẢNH BÁO:** Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò thường nóng nên cần cẩn thận để tránh bị bỏng khi làm nguội lò.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:6 1/17/08 6:32:16 PM

Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ)

Nếu bạn cài đặt đồng hồ (Chế độ Đặt Đồng hồ), Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng không hoạt động.

* Để nhập thôi gian trong ngày hiện thời là 11:34 (sáng hoặc tối).

Bước	Thao tác
1	Ấn nút ĐỒNG HỒ 1 lần. 時鐘
2	Nhập giờ bằng cách ấn nút THỜI GIAN. 10分 10min. x 1 　1分 1min. x 1
3	Ấn nút ĐỒNG HỒ một lần để đổi từ giờ qua phút. 時鐘
4	Nhập số phút bằng cách ấn nút THỜI GIAN. 10分 10min. x 3 　1分 1min. x 4
5	Ấn út ĐỒNG HỒ một lần nữa. 時鐘

Đây là đồng hồ 12 giờ. Nếu đồng hồ được cài đặt thì khi quá trình nấu hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian chính xác trong ngày. Nếu đồng hồ chưa được cài đặt thì màn hình chỉ hiển thị ".0" khi quá trình nấu hoàn tất.

Nếu nguồn điện của lò vi ba bị gián đoạn, hãy cắm phích lò một lần nữa, sau đó mở cửa lò. Màn hình sẽ hiển thị:

ENERGY SAVE MODE TO CANCEL

ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. Nếu việc này xảy ra trung lúc nấu, chương trình đã lập sẽ bị xóa. Chỉ báo thời gian trong ngày cũng bị xóa.

Đồng hồ này hoạt động theo tần số của nguồn điện. Do đó nó có thể nhanh hoặc chậm ở một số nơi khi tần số của nguồn điện thay đổi. Thỉnh thoảng bạn nên chỉnh lại giờ.

Khi đang ở chế độ nấu, nếu bạn muốn biết mấy giờ thì hãy ấn nút ĐỒNG HỒ. Màn hình sẽ còn hiển thị thời gian trong ngày, chừng nào ngón tay của bạn còn ấn nút ĐỒNG HỒ.

Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng

Lò này có Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng. Ở Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng lò tiêu hao khoảng 0.1 watt, khi màn hình không hiển thị gì cả. Khi ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ, lò tiêu hao khoảng 3 watt khi hiển thị thời gian. Màn hình hiển thị ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ hoặc Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng trong những điều kiện khác nhau được liệt kê dưới đây để bạn tham khảo.

Ở Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng, nếu bạn không thao tác lò từ 3 phút trở lên (tức đóng cửa, ấn nút **DỪNG/XÓA**, hoặc khi quá trình nấu kết thúc), màn hình sẽ không hiển thị gì cả và bạn không sử dụng được lò. Để phục hồi điện, bạn hãy mở cửa lò xong đóng lại, chỉ báo ".0" sẽ xuất hiện và bạn có thể sử dụng được lò.

Nếu bạn cài đặt đồng hồ, Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng sẽ bị hủy bỏ.

Để khởi động thủ công Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng, hãy làm theo chỉ dẫn dưới đây.

* Để khởi động Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng (màn hình hiển thị thời gian trong ngày).

Bước	Thao tác
1	Ấn nút ĐỒNG HỒ hai lần. 時鐘 x 2
2	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Điện sẽ bị ngắt và màn hình không hiển thị.

Màn hình ở chế độ Đặt Đồng hồ hoặc chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng

Điều kiện \ Chế độ	Chế độ Cài đặt Đồng hồ	Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng
Không nấu hoặc không Thao tác (Trừ chế độ Khóa An toàn Trẻ em, Trình diễn)	Thời gian hiện tại	".0" hoặc không hiển thị (không hoạt động quá 3 phút)
Cài đặt Khóa An toàn Trẻ em	Thời gian hiện tại	".0"
	(Màn hình sẽ hiển thị Khóa mỗi khi ấn nút.	
Cài đặt chế độ Khởi động Tự động	Cài đặt thời gian	Không thể cài đặt Khởi động Tự động trong chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng.
Cài đặt chế độ Trình diễn	TRÌNH DIỄN LÒ VI BA	
Mất điện	Không hiển thị	

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:7 1/17/08 6:32:16 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu bằng Lò Vi ba có đặt Thời gian

Đây là một thao tác thủ công để nấu, trước tiên hãy nhập thời gian nấu sau đó nhập mức năng lượng. Bạn có thể lập trình đến 99 phút, 90 giây. Có năm mức năng lượng.

Mức năng lượng	Hiển thị	Ví dụ
100% (CAO)	100 P	Thịt sống, Rau Cơm hoặc Mì sợi
70% (TRUNG BÌNH CAO)	70 P	Thực phẩm mềm như Trứng và Hải sản
50% (TRUNG BÌNH)	50 P	
30% (TRUNG BÌNH THẤP)	30 P	Rã đông, Làm mềm bơ
10% (THẤP)	10 P	Giữ ấm thức ăn

Bộ phận kiểm soát này cho phép bạn chọn tốc độ nấu.
Nếu bạn không chọn mức năng lượng nào cả, lò sẽ tự động chọn mức 100% (năng lượng CAO).

* Giả sử bán muốn nấu trong 10 phút ở mức 100% (năng lượng CAO).

Bước	Thao tác
1	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. x 1
2	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Để chọn mức năng lượng thấp hơn, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần. Lưu ý rằng màn hình hiển thị sẽ báo 100P. Để giảm xuống "70P", hãy ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần nữa. Lặp lại nếu cần để chọn các mức năng lượng 50P, 30P hoặc 10P.

* Giả sử bạn muốn nấu các Lát Cá trong 10 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH).

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG nhiều lần nếu cần (đối với mức 50%, ấn 3 lần). x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. x 1
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Nếu cửa lò mở trong quá trình nấu, thời gian nấu trên màn hình hiển thị sẽ tự động dừng lại. Đồng hồ lại bắt đầu đếm ngược thời gian nấu khi bạn đóng cửa lò và ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.

Nếu muốn kiểm tra mức năng lượng trong lúc nấu, bạn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG. Mức năng lượng sẽ hiển thị, chừng nào bạn còn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG.

Nếu bạn đặt mức năng lượng 100% với thời gian trên 20 phút, lò sẽ tự động giảm mức năng lượng sau 20 phút để tránh tình trạng nung nóng quá mức.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:8 1/17/08 6:32:16 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu tuần tự

Có thể lập trình để cho lò của bạn thực hiện tối đa 4 công đoạn nấu tự động, chuyển từ mức năng lượng này sang mức khác một cách tự động.
Lưu ý rằng MỨC NĂNG LƯỢNG phải được cài đặt đầu tiên, khi bạn lập trình nấu tuần tự.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 10 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH) , sau đó nấu 5 phút ở mức năng lượng 100% (năng lượng CAO).

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bạn muốn, bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG (3 lần với mức 50%). 微波強度 POWER LEVEL x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 10分 10min. x 1
3	Đối với công đoạn tiếp theo, chọn chế độ nấu vi ba và mức năng lượng (ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần để chọn mức 100%). 微波強度 POWER LEVEL x 1
4	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 1分 1min. x 5
5	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến 0. Khi đến 0,thời gian của công đoạn thứ hai sẽ hiển thị và đồng hồ lại bắt đầu đếm ngược thời gian.

Nấu Nhanh™

Để bạn được thuận tiện, chế độ Nấu Nhanh của Sharp cho phép bạn nấu ở mức 100% (năng lượng CAO) trong một phút thật dễ dàng.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. (Trong vòng 3 phút từ lúc đóng cửa lò. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG cho tới lúc thời gian yêu cầu hiện ra trên màn hình hiển thị.
Mỗi lần bạn ấn nút, thời gian nấu sẽ TĂNG thêm 1 phút.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:9 1/17/08 6:32:17 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu Chậm

Chế độ NẤU CHẬM được thiết kế dành cho những loại thức ăn cần nấu lâu hơn. Ví dụ, hầm, om nấu súp hay các món chè tráng miệng kiểu Trung Quốc. Chế độ NẤU CHẬM có hai lựa chọn: NẤU CHẬM CAO hoặc NẤU CHẬM THẤP. Thời gian nấu tối đa cho mỗi lựa chọn là 2 giờ khi thao tác thủ công.

Để chọn chế độ NẤU CHẬM CAO, ấn nút NẤU CHẬM một lần. Chỉ báo SLOW COOK HIGH sẽ hiển thị.
Để chọn chế độ NẤU CHẬM THẤP, ấn nút NẤU CHẬM hai lần. Chỉ báo SLOW COOK LOW sẽ hiển thị.

* Giả sử bạn muốn nấu món gà hầm ở chế độ NẤU CHẬM CAO trong 1 giờ 30 phút.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút NẤU CHẬM CAO một lần. 緩速烹調 SLOW COOK x 1
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 10分 10min. x 9
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Thời gian nấu sẽ được đếm ngược cho tới khi bằng 0. Sau khi nấu xong một âm hiệu sẽ vang lên.

LƯU Ý:

1. Trong lúc nấu, nếu bạn cần kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa thì bạn mở cửa lò hoặc ấn nút DỪNG/XÓA một lần, rồi hãy kiểm tra và khuấy đảo.
   Sau đó đóng cửa lò lại và ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG để nấu tiếp.
2. Bạn chỉ cài đặt được chế độ nấu tuần tự (xem trang V-9) với những chương trình NẤU CHẬM nào có không quá 2 công đoạn nấu.
3. Nếu bạn muốn biết mức năng lượng nấu chậm là bao nhiêu trong lúc nấu, hãy ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG. Khi ngón tay bạn còn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG, thì màn hình hiển thị vẫn còn chỉ báo chế độ nấu chậm đã chọn.
4. Thời gian Nấu Chậm tối đa là 2 giờ.
5. Có thể sử dụng chức năng này với nút TỰ ĐỘNG KHỞI ĐỘNG. Xem trang V-17

LƯU Ý ĐẶC BIỆT KHI NẤU CHẬM

Để kết quả nấu vừa ý hơn, luôn chú ư:

1. Cắt nguyên liệu nấu thành từng miếng nhỏ.
2. Thêm đầy đủ nước nấu (ví dụ) nước, nước xốt) và chú ý dìm nguyên liệu trong nước nấu để không bị cháy. Điều này rất quan trọng khi nấu món hầm hoặc súp gà.
3. Khi nấu súp hoặc một lượng lớn thức ăn, phải nhớ để mức nước thấp hơn mép nồi hầm tối thiểu 1 1/2 inch (3.8 cm), nếu không sẽ bị trào.
4. Không nên nêm quá nhiều gia vị hoặc muối khi nấu ở giai đoạn đầu. Hãy nêm (đặc biệt là muối) ngay hoặc sau khi nấu xong.
5. Đậy nắp nồi hầm trong lúc nấu. Cũng đừng nên mở nắp nồi trong lúc nấu, vì làm thế sẽ làm đảo lộn trình tự nấu.
6. Khuấy và chờ chừng 10 phút sau khi nấu xong.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:10 1/17/08 6:32:17 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu kiểu nướng

Các vĩ nướng trên và nướng dưới chỉ có một mức năng lượng. Sử dụng thời gian thích hợp để nướng thịt bò, sườn, thịt gà đạt kết quả vừa ý nhất.
Lò này có 3 chế độ nấu kiểu nướng. Hãy chọn chế độ nướng yêu cầu bằng cách ấn nút GRILL.

Chế độ Nướng	Ấn nút NƯỚNG
Chế độ Nướng trên	Một lần
Chế độ Nướng dưới	Hai lần
Chế độ Nướng Gấp đôi (trên và dưới)	3 lần

Không cần thiết phải hâm nóng sơ bộ lò trước khi nướng.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:
- Giàn trên
- Giàn dưới
- Hộp đựng nhôm cán mỏng
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút với chế độ nướng đôi.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút NƯỚNG 3 lần. 燒烤 GRILL x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 10分 10min. x 2
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

LƯU Ý:
Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.

CẢNH BÁO:
Cửa lò,vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Hâm nóng sơ bộ

Để nấu theo chế độ Đối lưu và Hỗn hợp Đối lưu đạt kết quả tốt nhất, hãy hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ cần thiết (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C).
Cho thức ăn vào sau khi đã hâm nóng sơ bộ.
* Để hâm nóng sơ bộ lò đến 200°C

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút PREHEAT nhiều lần nếu cần (với mức 200°C cần ấn 4 lần). 預熱 PREHEAT x 4
2	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
3	Mở cửa lò và đặt thức ăn vào vị trí. Đóng cửa lò. Chỉ báo PRESS CONVEC OR MIX được hiển thị nhiều lần.
4	Đặt chế độ yêu cầu.

LƯU Ý:
1. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, chức năng hâm nóng sơ bộ sẽ bị hủy bỏ.
2. Khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu bạn muốn nấu ở một nhiệt độ khác, ấn nút ĐỐI LƯU và nếu bạn muốn đổi sang chế độ nướng kết hợp, ấn nút KẾT HỢP (xem Trang V-13) ở bước 4 cho tới khi chế độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình.
3. Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU.
   Màn hình sẽ hiển thị mức nhiệt độ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò. Nếu nhiệt độ của lò dưới 40°C, màn hình sẽ hiển thị chỉ báo LO C.

CẢNH BÁO:
Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:11 1/17/08 6:32:17 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu kiểu Đối lưu

Lò này có cài sẵn 10 mức nhiệt độ đối lưu (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). Khi bạn ấn nút ĐỐI LƯU một lần, lò sẽ chọn nhiệt độ 250°C. Để chọn mức nhiệt độ thấp hơn, ấn nút ĐỐI LƯU nhiều lần đến khi nhiệt độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình.
Hãy tham khảo phần Hướng dẫn Nấu nướng với lò Vi ba Đối lưu để được hướng dẫn thêm về cách nấu và thao tác nấu.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Giàn dưới
- Giàn trên
- Hộp đựng nhôm cán mỏng
- Khuôn nướng bánh
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

Trước khi nấu, hãy xem phần "Gợi ý Hữu ích", "LƯU Ý" và "CẢNH BÁO" ở trang V-13.

(1) Nấu không cần Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở nhiệt độ 180°C.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ đối lưu bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU (với nhiệt độ 180°C cần ấn 5 lần). 熱風℃ CONVEC x 5
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 10分 10min. x 2
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến.

(2) Nấu có Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ 200°C sau đó nấu trong 20 phút ở mức 200°C.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút PREHEAT (với nhiệt độ 200°C cần ấn 4 lần). 預熱 PREHEAT x 4
2	Ấn nút ĐỐI LƯU một lần. 熱風℃ CONVEC x 1
3	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 10分 10min. x 2
4	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
5	Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò. Đóng cửa lò.
6	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến .

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:12 1/17/08 6:32:17 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

Gợi ý Hữu ích:

1. Có thể nấu thức ăn trực tiếp trên bàn xoay, hoặc sử dụng giàn dưới.
2. Không được bao giàn dưới bằng nhôm cán mỏng. Việc này có ảnh hưởng đối với luồng khí nấu chín thức ăn.

LƯU Ý về CHẾ ĐỘ NẤU ĐỐI LƯU:

1. Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.
2. Nếu bạn muốn kiểm tra nhiệt độ đối lưu trong lúc nấu, hãy ấn nút ĐỐI LƯU.
   Màn hình sẽ hiển thị còn nhiệt độ, chừng nào bạn vẫn còn ấn nút ĐỐI LƯU.
   Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU.
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò.
3. Số đo nhiệt độ trong lúc lò thao tác ở chế độ đối lưu sẽ khác với mức nhiệt độ hiển thị.Sở dĩ như vậy là vì các thanh nướng bật và tắt liên tục để điều chỉnh nhiệt độ trong lò.
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả nấu nếu ta thực hiện đúng như sách hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu nướng.

LƯU Ý về chế độ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

1. khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu bạn muốn nấu ở một nhiệt độ khác, ấn nút ĐỐI LƯU ở bước 2 cho tới khi chế độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình.
2. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, việc hâm nóng sơ bộ và chương trình đối lưu đã chọn sẽ bị hủy bỏ.

CẢNH BÁO:

Cửa lò,vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Chế độ Nấu Kết hợp

Chế độ Nướng kết hợp kết hợp năng lượng vi ba với đối lưu hoặc vĩ nướng trên. Việc kết hợp năng lượng vi ba với đối lưu hoặc vĩ nướng trên rút ngắn thời gian nấu và làm thức ăn có màu nâu, giòn.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Giàn trên
- Giàn dưới
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

Lò này có 4 chế độ Nướng kết hợp. Bạn không thể thay đổi mức năng lượng vi ba. Nhiệt độ đối lưu được cài đặt sẵn ở mức 250˚C. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ đối lưu từ 40˚C đến 250˚C bằng 10 cấp. Xem LƯU Ý 1 về chế độ NƯỚNG KẾT HỢP ở trang V-14.

Chế độ NẤU kết hợp	Ấn nút KẾT HỢP
Đối lưu Kết hợp Cao (30% Vi ba và Đối lưu)	Một lần
Đối lưu Kết hợp Thấp (10% Vi ba và Đối lưu)	Hai lần
nướng kết hợp Cao (50% Vi ba và Nướng Trên)	3 lần
nướng kết hợp Thấp (10% Vi ba và Nướng Trên)	4 lần

Trước khi nấu, hãy xem phần "LƯU Ý" và "CẢNH BÁO" ở trang V-14.

(1) Nấu với Chế độ Nấu Kết hợp

* Giả sử bạn muốn nấu trong 6 phút ở chế độ nướng kết hợp Thấp.

Bước	Thao tác
1	Chọn CHẾ ĐỘ NẤU kết hợp bằng cách ấn nút KẾT HỢP (với chế độ nướng kết hợp Thấp, cần ấn 4 lần). 混合烹調 MIX x 4
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 1分 1min. x 6
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:13 1/17/08 6:32:18 PM

THAO TÁC THỦ CÔNG

(2) Nấu với chế độ Đối lưu Kết hợp có Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bán muốn hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ 250°C và nấu trong 20 phút ở chế độ Đối lưu Kết hợp Cao.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút HÂM NÓNG SƠ BỘ nhiều lần nếu cần (với nhiệt độ 250°C cần ấn một lần). 預熱 PREHEAT x 1
2	Chọn chế độ nấu HỖN hợp bằng cách ấn nút KẾT HỢP một lần (với chế độ Đối lưu Kết hợp Cao thì ấn một lần) 混合烹調 MIX x 1
3	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 10分 10min. x 2
4	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT nhiều lần. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
5	Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò. Đóng cửa lò.
6	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến.

LƯU Ý về CHẾ ĐỘ NẤU KẾT HỢP:

1. Nếu bạn muốn thay đổi nhiệt độ đối lưu, hãy ấn nút ĐỐI LƯU cho tới khi nhiệt độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình hiển thị sau khi cài đặt chế độ Đối lưu Kết hợp ở bước 1 và tiếp tục thực hiện bước 2.
2. Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.
3. Nếu bạn muốn kiểm tra nhiệt độ đối lưu trong lúc nấu, hãy ấn nút ĐỐI LƯU.
   Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ, chừng nào bạn còn ấn nút ĐỐI LƯU. Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU.
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò.
4. Số đo nhiệt độ trong lúc lò thao tác ở chế độ đối lưu sẽ khác với mức nhiệt độ hiển thị.
   Sở dĩ như vậy là vì các thanh nướng bật và tắt liên tục để điều chỉnh nhiệt độ trong lò.
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả nấu nếu ta thực hiện đúng như sách hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu nướng.

LƯU Ý về chế độ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

1. khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu bạn muốn thay đổi chế độ Nấu kết hợp (xem Trang V-13), hãy ấn nút KẾT HỢP ở bước 2 cho tới khi lò hiển thị chế độ cần cài đặt.
2. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, việc hâm nóng sơ bộ và chương trình đối lưu đã chọn sẽ bị hủy bỏ.

CẢNH BÁO:
Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:14 1/17/08 6:32:18 PM

THAO TÁC TỰ ĐỘNG

Lưu ý về các thao tác tự động

Các thao tác tự động bao gồm những chức năng sau:-

- NƯỚNG TỰ ĐỘNG
- QUAY TỰ ĐỘNG
- NƯỚNG BÁNH TỰ ĐỘNG
- RÃ ĐÔNG
- PIZZA
- NẤU CƠM TỰ ĐỘNG
- HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
- HẤP TỰ ĐỘNG
- THỨC ĂN NHANH GIÒN

1. Số lượng hoặc trọng lượng có thể nhiều hoặc ít hơn so với mức nêu trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN vẫn được lập trình khi bạn ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.
   Để xóa, ấn nút DỪNG/XÓA và lập trình lại.
2. Khi sử dụng các chức năng tự động, bạn cần thực hiện đúng theo chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN, để đạt kết quả tốt nhất.
   Nếu không thực hiện đầy đủ các chỉ dẫn, thức ăn có thể quá nhừ hoặc quá sống hoặc màn hình sẽ hiển thị "ERROR".
3. Nếu thức ăn nhiều hoặc ít hơn số lượng hoặc trọng lượng nêu ở phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN, bạn hãy nấu thủ công.
4. Khi nhập trọng lượng thức ăn, hãy lấy tròn số đến 0.1 kg gần nhất (100g). Ví dụ, 0.35kg được lấy tròn thành 0.4kg.
   Nếu ấn nút (▼) GIẢM trọng lượng, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược kể từ trọng lượng/số lượng thấp nhất mỗi khi bạn ấn nút. Nếu ấn nút (▲) TĂNG trọng lượng, màn hình hiển thị sẽ đếm xuôi kể từ trọng lượng nhất mỗi khi bạn ấn nút.
5. Khi cần hành động (ví dụ đảo thức ăn) lò sẽ dừng hoạt động và một âm hiệu vang lên. Để nấu tiếp, bạn ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.
6. Để có kết quả nấu hoặc rã đông cuối cùng khác so với chế độ chuẩn đã cài đặt, hãy ấn nút TĂNG (▲) (THÊM) hoặc GIẢM (▼) (BỚT) THỜI GIAN trước khi ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. Xem trang V-16.
7. Kết quả nấu cuối cùng sẽ phụ thuộc tình trạng của thức ăn (như nhiệt độ, hình dáng, chất lượng ban đầu) Hãy kiểm tra thức ăn sau khi nấu và nấu tiếp bằng thủ công, nếu cần.

CẢNH BÁO:
Cửa lò,vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Sử dụng các Thao tác Tự động như thế nào

Các thao tác tự động sẽ tự tính toán chế độ và thời gian nấu.
(Thực hiện theo các chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN ở trang V-25-35.)

* Giả sử bạn muốn nấu 0.6 kg Thịt bò.

Bước	Thao tác
1	Hãy chọn thực đơn bằng cách ấn nút yêu cầu (với Thị bò, ấn nút NƯỚNG TỰ ĐỘNG 3 lần). 燒烤 GRILL x 3
2	Ấn nút TRỌNG LƯỢNG để nhập số lượng. 重量 WEIGHT x 1 hoặc x 5
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu. Khi nghe thấy âm hiệu, lò sẽ dừng hoạt động và màn hình hiển thị TURN OVER.
4	Mở cửa lò. Đảo thịt. Đóng cửa lò. Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu đến 0. Khi đếm đến 0, một âm hiệu sẽ vang lên.

LƯU Ý VỀ RÃ ĐÔNG:
Luôn ấn nút RÃ ĐÔNG một lần thôi ở bước 1.

LƯU Ý VỀ HÂM NÓNG SƠ BỘ:
Sau khi ấn nút TỰ ĐỘNG NƯỚNG BÁNH (một, hai hoặc ba lần) và nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG, CHỨC NĂNG hâm nóng sơ bộ sẽ được tự động khởi động ở bước 3. Khi công đoạn hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ phát "bíp" 4 lần và màn hình hiển thị sẽ báo ADD FOOD.

LƯU Ý VỀ TRỌNG LƯỢNG:
Chỉ có thực đơn Pizza, Nướng Tự động, và Quay Tự động mới hiển thị ENTER WEIGHT ở bước 2. Hãy bỏ qua bước 2 trừ trường hợp trên.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:15 1/17/08 6:32:18 PM

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

Caài đặt TĂNG/Giảm

Để điều chỉnh thời gian theo ý muốn của bạn - hãy dùng chức năng "TĂNG" hoặc "giảm" để TĂNG (thêm) hoặc giảm (bớt) thời gian nấu.

Nút TĂNG/GiẢM THỜI GIAN có thể dùng để điều chỉnh thời gian nấu của các chức năng sau:-

– NƯỚNG TỰ ĐỘNG
– HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
– NẤU CƠM TỰ ĐỘNG
– NƯỢNG BÁNH TỰ ĐỘNG
– PIZZA
– THỨC ĂN NHANH GIÒN
– THỰC ĐƠNHẤP TỰ ĐỘNG
– QUAY TỰ ĐỘNG
– RÃ ĐÔNG

Để điều chỉnh thời gian nấu, ấn nút GIẢM (▼) hoặc TĂNG (▲ THỜI GIAN trước khi ấn nút NẤU NHÁNH/KHỞI ĐỘNG.

* Giả sử bạn muốn rã đông 1.0 kg Thịt cừu Quay đã đông lạnh trong một thời gian dài hơn.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút RÃ ĐÔNG. 簡便解凍 EASY DEFROST
2	Ấn nút TRỌNG LƯỢNG để nhập trọng lượng. 重量 WEIGHT x 11 hoặc x 10
3	Ấn nút TĂNG THỜI GIAN một lần. ▲ x 1
4	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START

Ddiều chỉnh Thời gian Trong lúc Nấu

Có thể TĂNG hoặc giảm thời gian nấu trong chương trình nấu thủ công bằng các nút "TĂNG" (▲) hoặc "GiẢM" (▼)THỜI GIAN.

* Giả sử bạn muốn TĂNG thời gian nấu thêm 2 phút trong 5 phút nấu với mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH).

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG nhiều lần nếu cần. (với mức 50% cần ấn 3 lần) 微波強度 POWER LEVEL x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 1分 1min. x 5
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.
4	Ấn nút TĂNG THỜI GIAN hai lần để TĂNG thời gian thêm 2 phút. ▲ x 2

LƯU Ý:

Chế độ NẤU CHẬM không sử dụng được chức năng này.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:16 1/17/08 6:32:19 PM

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

Chức năng Trợ giúp (THÔNG TIN)

(1) Khởi động Tự động

Chức năng Khởi động Tự động cho phép bạn cài đặt để lò chỉ khởi động tự động khi đồng hồ được cài đặt. Có thể dùng chức năng Khởi động Tự động cho chế độ nấu thủ công, NẤU CHẬM và NẤU CƠM TỰ ĐỘNG.

* Giả sử bạn muốn bắt đầu nấu một nồi thức ăn trong 20 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH) lúc 4:30 giờ chiều. (Kiểm tra xem màn hình có hiển thị thời gian chính xác không.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút THÔNG TIN 2 lần. 功能查閱 INFO x 2
2	Nhập thời gian khởi động mong muốn. 1分 1min. x 4
3	Ấn nút ĐỒNG HỒ. 時鐘
4	Nhập thời gian khởi động mong muốn. 10分 10min. x 3
5	Ấn nút ĐỒNG HỒ. 時鐘
6	Cài đặt chế độ nấu mong muốn. (để nấu bằng vi ba ở mức 50%, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG 3 lần) 微波強度 POWER LEVEL
7	Nhập thời gian nấu mong muốn. 10分 10min. x 2
8	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. 即時烹調/開始 INSTANT COOK/START

LƯU Ý:

1. Để kiểm tra thời gian hiện thời, chỉ cần ấn nút ĐỒNG HỒ màn hình sẽ hiển thị thời gian.
2. Nếu cửa lò mở sau bước 8, hãy đóng lại và ấn nút KHỞI ĐỘNG để tiếp tục chế độ Khởi động Tự động.
3. Ấn nút DỪNG/XÓA một lần để hủy chế độ Khởi động Tự động.
4. Bạn phải cài đặt chính xác thời gian trong ngày trước khi sử dụng chức năng Khởi động Tự động, xem cách chỉnh giờ đồng hồ ở trang V-7.

(2) Khóa An toàn Trẻ em

Nếu bạn sơ ý khởi động khi trong khoang lò không có thức ăn/có thức ăn lỏng, bạn có thể làm hỏng lò.

Để tránh những tình hống bất ngờ như thế, lò này có chức năng "Khóa An toàn Trẻ em" để bạn có thể cài đặt khi không sử dụng lò.

Để cài Khóa An toàn Trẻ em, ấn nút THÔNG TIN ba lần xong ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. Màn hình hiển thị sẽ báo LOCK.
Lúc này Bảng Điều khiển được khóa và màn hình hiển thị sẽ báo thời gian hiện thời khi lò ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ, và báo " .0" khi ở Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng. Mỗi khí ấn một nút bất kỳ, màn hình sẽ báo LOCK.

Để mở khóa bảng điều khiển, ấn nút THÔNG TIN, và nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. Màn hình hiển thị sẽ lập tức báo LOCK OFF. Màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày và bạn có thể sử dụng được lò.

(3) Chế độ Trình diễn

Chức năng này chủ yếu được các đại lư bán lẻ sử dụng, và nó cũng cho phép bạn thử các thao tác cơ bản.

Để trình diễn, bạn ấn nút THÔNG TIN 4 lần sau đóấn và giữ nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG trong 3 giây.Màn hình hiển thị sẽ báo DEMO MICROWAVE OVEN khi lò ở chế độ Cài đặt Đồng hồ và Chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng.
Có thể trình diễn ngay các qui trình nấu nướng mà không cần có năng lượng trong lò. Ví dụ, ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG, màn hình sẽ báo "1.00" và đồng hồ đếm ngược thời gian đến 0 nhanh gấp 10 lần so với bình thường. Khi đồng hồ đếm đến 0, màn hình sẽ báo "0".

Để hủy bỏ, ấn nút THÔNG TIN 4 lần và nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.Một lần, màn hình sẽ báo DEMO OFF.

(4) Ngôn ngữ

Lò này được cài đặt bằng tiếng Anh. Bạn có thểđổi sang tiếng Mã Lai bằng cách ấn nút THÔNG TIN 5 lầnc
Sau đó, ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.

(5) Trợ giúp

Mỗi chọn lựa của thao tác tự động và chế độ Nấu Chậm đều có một gợi ý về nấu nướng.

Nếu bạn muốn kiểm tra,hãy ấn nút THÔNG TIN khi thất chỉ báo TRỢ GIÚP sáng lên trên màn hình hiển thị.

Báo động

Lò này có chức năng báo động.Nếu bạn để thức ăn trong lò sau khi nấu xong, lò sẽ phát tiếng "bíp" 3 lần sau 2 phút.

Nếu ngay lúc đó bạn không lấy thức ăn ra, thì lò sẽ kếu "bíp" 3 lần sau 4 phút và 6 phút.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:17 1/17/08 6:32:19 PM

BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

QUAN TRỌNG:
Hãy ngắt dây điện nguồn trước khi làm vệ sinh hoặc mở cửa để lò không kích hoạt trong lúc làm vệ sinh. Trước khi làm vệ sinh, phải kiểm tra để biết chắc cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò và các phụ kiện đã nguội hẳn.

VỆ SINH LÒ ĐỊNH KỲ - Giữ cho lò sạch sẽ và loại bỏ hết các mẫu thực ăn thừa, nếu không chúng sẽ làm hỏng mặt lò. Điều này sẽ gây ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây nguy hiểm.

Bên ngoài:
Có thể lau rửa bên ngoài với xà phòng và nước ấm, sau đó lau sạch bằng khăn ướt. Tránh sử dụng các loại khăn khô ráp. Lau sạch bụi các lỗ thông gió.

Cửa:
Thường xuyên lau cả hai mặt cửa và cửa sổ, lớp bảo vệ cửa và các bộ phận tiếp giáp bằng khăn ướt để loại bỏ các vết thức ăn bắn và trào ra ngoài. Không dùng loại khăn thô ráp hoặc các miếng cọ kim loại sắc nhọn để lau chùi kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước mặt kính, có thể làm vỡ kính.

Bảng điều khiển:
Lau bảng điều khiển với một cái khăn có thấm chút nước.
Không được cọ rửa hoặc dùng bất kỳ loại hóa chất tẩy rửa nào cả.Tránh dùng quá nhiều nước.

Vách ngăn trong:
Lau sạch các vết thức ăn bắn và trào ra bằng khăn ướt mềm với một ít nước rửa bát. Chỉ với những vết bẩn khó sạch bên trong khoang lò, bạn mới dùng một miếng cọ mềm bằng inox được lót bằng khăn ướt mềm để chùi.
Không dùng cách này để lau chùi mặt trong cửa lò.Lau thật sạch các chất tẩy rửa.Sau khi sử dụng, hãy lau vỏ dẫn sóng trong lò bằng khăn ướt mềm để loại bỏ các vết thức ăn bắn vào. Các vết thức ăn bắn tích tụ có thể nóng lên và cháy khét hoặc bắt lửa. Không được tháo vỏ dẫn sóng ra.
KHÔNG DÙNG CÁC HÓA CHẤT CÓ TÍNH KIỀM, MÀI MÒN, XƠ CỨNG HoẶC CÁC MIẾNG CỌ ĐỂ CHÙI LÒ.
ĐỪNG BAO GiỜ PHUN CÁC CHẤT RỬA LÒ LÊN BẤT KỲ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ.
KHÔNG ĐƯỢC DÙNG CHẤT TẨY HƠI. Tránh dùng quá nhiều nước. Sau khi làm vệ sinh lò xong, nhớ lau thật khô bằng khăn mềm.

LƯU Ý:
Đun nóng lò theo định kỳ, như ở đoạn "Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn" ở trang V-6. Bởi vì, các vết bẩn hoặc dầu mỡ bám quanh vách lò có thể gây khói và mùi.

Các phụ kiện:
Rửa bằng nước xà phòng loãng và lau thật khô.

LƯU Ý:
Luôn giữ sạch vỏ dẫn sóng và các phụ kiện. Nếu bạn để dầu hoặc mỡ trong khoang lò, chúng có thể nóng lên, gây phòng điện, khói hoặc thậm chí bốc cháy khi ta sử dụng lò lần sau.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:18 1/17/08 6:32:19 PM

KiỂM TRA ĐỂ GỌI BẢO TRÌ

Hãy kiểm tra những điều sau đây trước khi gọi bảo trì:

1. Màn hình hiển thị có sáng không ? Có _____ Không _____
2. Khi cửa mở, đèn lò có bật sáng không? Có _____ Không _____
3. Đặt một cốc nước (chừng 250 ml) lên thước đo thủy tinh trong lò và đóng chặc cửa lò.
   Đèn lò phải tắt nếu cửa được đóng đúng cách.
   Lập trình cho lò thao tác 1 phút với mức 100% (CAO). Vào lúc này:
   A. Đèn lò có sáng không? Có _____ Không _____
   B. Quạt làm nguội có hoạt động không? Có _____ Không _____
   (Hãy đặt bàn tay bạn lên các lỗ thông gió ở mặt sau.)
   C. Bàn xoay có quay không? Có _____ Không _____
   (Bàn xoay có thể quay theo chiều thuận hoặc nghịch với kim đồng hồ. Điều đó hoàn toàn bình thường.)
   D. Đèn chỉ báo ký hiệu vi ba và chỉ báo NẤU có sáng không? Có _____ Không _____
   E. Sau 1 phút, có nghe thấy âm hiệu nào vang lên không? Có _____ Không _____
   F. Nước trong lò có nóng không? Có _____ Không _____
4. Loại bỏ nước ra khỏi lò và lập trình cho lò hoạt động trong 3 phút ở chế độ NƯỚNG với các vĩ nướng trên và dưới.
   A. Đèn báo các ký hiệu của vĩ nướng trên và nướng dưới và chỉ báo NƯỚNG có sáng không? Có _____ Không_____
   B. Sau 3 phút, cả hai vĩ nướng có cháy rực không? Có _____ Không _____

Nếu câu trả lời là "KHÔNG" đối với bất kỳ câu hỏi nào ở trên, bạn hãy kiểm tra ổ cắm trên tường nhà bạn và cầu chì trong hộp điện năng kế của bạn.
Nếu ổ cắm trên tường lẫn cầu chì đều hoạt động, HÃY LIÊN HỆ TRUNG TÂM BẢO TRÌ GẦN NHẤT ĐƯỢC SHARP CÔNG NHẬN .

QUAN TRỌNG:Nếu màn hình không hiển thị gì cả ngay cả khi dây điện nguồn được cắm đúng cách, chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng có thể đang thao tác. Mở và đóng cửa lò để lò hoạt động. Xem phần "Chuẩn bị Khởi động" ở trang V-6.

LƯU Ý:
1. Nếu thời gian trên màn hình hiển thị được đếm ngược quá nhanh, hãy kiểm tra Chế độ Trình diễn. (Xem chi tiết ở trang V-17.)
2. Các hiện tượng sau đây không phải là hỏng hóc;
   Mỗi chế độ nấu đều có thời gian tối đa để nấu. Nếu bạn thao tác lò lâu hơn thời gian tối đa, lò sẽ tự động giảm bớt năng lượng. Bảng dưới đây cho thấy thời gian tối đa của mỗi chế độ nấu.

Chế độ nấu	Thời gian nấu tối đa
Nấu vi ba 100%	20 phút
Chế độ nướng vĩ nướng trên	15 phút
vĩ nướng dưới	15 phút
Giàn trên và giàn dưới	vĩ nướng trên 6 phút. vĩ nướng dưới 6 phút.
NƯỚNG / nướng kết hợp-Thấp	15 phút.

ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

Điện áp dây AC	:	Xem nhãn ghi công suất.
Công suất AC yêu cầu	:	
Vi ba		1.4kW
Nướng		1.15kW (Nướng Trên) 0.6kW (Nướng Dưới) 1.7kW (Nướng Trên và Dưới)
Đối lưu		1.7kW
Công suất	:	
Vi ba		0.90kW* (qui trình thử nghiệm của IEC)
vĩ nướng		1.1kW (Nướng Trên) 0.55kW (Nướng Dưới) 1.65kW (Nướng Trên và Dưới)
Đối lưu		1.65 kW
Tần số Vi ba	:	2450 MHz** (Cấp B/Nhóm 2)
Kích thước Bên ngoài	:	520 mm(Rộng) x 309 mm(Cao) x 486 mm(Dài)****
Kích thước Khoang lò	:	343 mm(Rộng) x 209 mm(Cao) x 357 mm(Dài)***
Khoang lò	:	26 lit***
Nấu Chín Đều	:	Hệ thống Bàn xoay(đường kính 325 mm)
Trọng lượng	:	Khoảng 19kg

* Các thông số này dựa trên phương pháp đo công suất của Ủy ban Kỹ thuật điện Quốc tế.
** Đây là cách phân loại thiết bị ISM (Công nghiệp, Khoa học và Y tế) mô tả trong Tiêu chuẩn Quốc tế CISPR11.
*** Dung lượng bên trong được tính bách cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Dung lượng thực tế để chứa thức ăn là nhỏ hơn.
**** Chiều sâu không bao gồm tay nắm mở cửa lò.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:19 1/17/08 6:32:19 PM

HƯỚNG DẪN NẤU NƯỚNG

Kỹ thuật Nấu Vi ba

Xếp đặt cẩn thận thực ăn	Để phần thức ăn dày nhất hướng ra ngoài đĩa.
Canh thời gian nấu	Nấu trong khoảng thời gian ngắn nhất theo chỉ dẫn và nếu cần, sẽ TĂNG thêm thời gian. Thức ăn nấu quá chín có thể cháy khét hoặc bốc lửa.
Đậy thức ăn trước khi nấu	Xem các gợi ý nêu trong công thức nấu: khăn giấy, giấy gói bằng nhựa dẻo dùng cho lò vi ba hoặc nắp vung. Thức ăn được che đậy sẽ không rơi vãi và được nấu chín đều. (Giữ cho lò sạch sẽ)
Bao bọc thức ăn	Bọc những phần thịt hoặc gia cầm mỏng bằng các miếng nhôm cán mỏng để tránh bị quá chín.
Khuấy thức ăn	Khuấy từ ngoài vào giữa đĩa một hoặc hai lần trong lúc nấu, nếu có thể.
Đảo thức ăn	Cần phải đảo các loại thức ăn như thịt gà, bánh mì kẹp thịt băm hay thịt bò trong quá trình nấu.
Xếp đặt lại thức ăn	Như thịt viên khi nướng giữa chừng phải đảo số bên trên xuống dưới cùng, và từ giữa ra phía ngoài đĩa.
Để yên thức ăn một thời gian	Sau khi nấu nhớ để yên thức ăn một thời gian đủ lâu. Lấy thức ăn ra khỏi lò và nếu có thể được, hãy khuấy đều. Đậy thức ăn trong thời gian để yên sẽ giúp thức ăn chín hẳn.
Kiểm tra độ chín	Quan sát các dấu hiệu cho thấy lò đã nóng tới nhiệt độ nấu. Những dấu hiệu cho thấy thức ăn đã chín là: - Toàn bộ thức ăn tỏa ra – hơi nước, không chỉ ở mép ngoài; - Có thể xé thịt gia cầm – dễ dàng ở các khớp; - Thịt lõn và gia cầm – không còn hồng; - Cá thì mờ đục và có thể – dùng nĩa gạt lớp vảy dễ dàng.
Hơi nước ngưng tụ	Thường xảy ra khi nấu bằng lò vi ba. Độ ẩm và hơi nước trong thức ăn sẽ ảnh hưởng đến lượng hơi nước trong lò. Nói chung, thức ăn được đậy kín không làm hơi nước ngưng tụ nhiều như thức ăn không đậy kín.Hãy chú ý để các lỗ thông hơi không bị bít.
Đĩa nướng	Khi sử dụng đĩa nướng hoặc vật liệu tự nung, phải luôn đặt bên dưới một vật cách nhiệt như một đĩa sứ chẳng hạn để tránh làm hỏng bàn xoay và trục môtơ bàn xoay do ứng suất nhiệt. Không được vượt quá thời gian hâm nóng sơ bộ đã ghi trong chỉ dẫn của đĩa.
Giấy gói bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba	Để nấu thức ăn có nhiều chất béo, không được để giấy gói tiếp xúc với thức ăn vì nó có thể nóng chảy.
Giấy gói bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba dụng cụ nấu	Một số dụng cụ nấu bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba lại không thích hợp để nấu thức ăn chứa nhiều chất béo và đường.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:20 1/17/08 6:32:20 PM

Các công thức Nướng và Nướng kết hợp

Sườn

[Nguyên liệu]
1 kg sườn lợn
3 muỗng canh dầu ngô

[Gia vị]
3 muỗng canh xì dầu
3 muỗng canh nước
2 muỗng canh xì dầu loãng
3 muỗng canh rượu sherry cay hoặc vang
5 muỗng canh nước dùng thịt lợn
Muối, đường, tỏi băm t' y sở thích

[Cách làm]
1. Nhúng ườn trong nước sôi 2 phút. Sau đó rửa qua bằng nước nguội.
2. Ướp sườn với gia vị trong 20 phút.
3. Đặt lên giàn dưới và phết dầu.
4. Để chín.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi ba	Thao tác
1 Chế độ Vi ba	4'-6'	TRUNG BÌNH CAO	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	7'-9'		
3 Vi ba	4'-6'	TRUNG BÌNH	
4 Nướng kết hợp Cao	5'-6'		

5. Bày thêm dưa chuột muối và dứa.

Thịt lợn quay kiểu Trung Quốc

[Nguyên liệu]
0.9 kg thịt lợn

[Gia vị]
5 muỗng canh tương thịt quay, hoặc
1/2 muỗng cà phê phẩm màu cho thịt quay, pha với
1 1/2 muỗng canh nước
1 muỗng cà phê muối
12 muỗng canh đường
1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng cà phê hắc xì dầu
2 muỗng canh dầu ngô

[Láng mặt]
2 muỗng canh mật ong

[Cách làm]
1. Rửa thịt và để ráo. Dùng chỉ để cột.
2. Ướp gia vị từ 2 đến 3 giờ.
3. Đặt thịt lợn lên giàn dưới.
4. Để chín.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi ba	Thao tác
1 Chế độ Vi ba	13'-15'	TRUNG BÌNH CAO	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	13'-17'		
3 Nướng kết hợp Cao	8'-10'		

5. Phết mật ong lên khoảng 2-3 phút trước khi chín.
6. Sau khi nướng để nguội trong 10 phút.

Thịt lợn với nước Xốt Hành tây

[Nguyên liệu]
650 g thịt cốt lết lợn
1/2 củ hành tấy, cắt lát
1 quả cà chua, cắt lát
1 muỗng canh dầu
Tiêu xanh, Mật ong t' y sở thích

[Gia vị]
1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng cà phê hắc xì dầu
2 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê rượu vang
1 muỗng cà phê dầu
Muối và Tiêu t' y sở thích

[Nước xốt]
1 muỗng canh dầu hào
1 muỗng cà phê đường
1 củ tỏi nghiền
1 muỗng cà phê dầu
70 ml nước
Muối tùy sở thích
2 muỗng cà phê bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

[Cách làm]
1. Rửa thịt và để ráo.
2. Ướp thịt với gia vị trong 30 phút.
3. Rắc tiêu đen lên thịt đã ướp, sau đó nấu trên giàn cao.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi ba	Thao tác
1 Nướng Kết hợp-Cao	5'30"		Phết mật ong lênvà đảo lại
2 Vi ba (Vỉ nướng dưới)	5'		
3 Vi ba (Vỉ nướng trên)	7'-9'		
4 Vi ba	3'-4'	CAO	

4. Trộn hành tây và dâu; đậy kín, nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 2-3 phút.
5. Cho thêm nước xốt, trừ bột ngô đã hòa với nước, nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 1 phút; lấy ra, khuấy đều và tiếp tục nấu thêm 1 phút nữa.
6. Cho cà chua vào, đậy kín và nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 30 giây.
7. Cho bột ngô đã hòa vào hỗn hợp đã chín sôi, trộn cho đến khi bột ngô đặc lại.
8. Phủ nước xốt lên thịt lợn đã cắt lát và trang trí bằng hành lá.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:21 1/17/08 6:32:20 PM

Vịt Quay

[Nguyên liệu]
1 con vịt (khoảng 900 g)
muối, hạt
tiêuớt
bộtdầu

[Cách làm]
1. ƯỚp vùng ức bằng muối và hạt tiêu.
2. Trộn dầu và ớt bột, xong phết lên bề mặt ngoài của con vịt.
3. Đặt lên giàn dưới và ấn nút kết hợp 3 lần để chọn Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 16-20 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian
4. Dùng lá nhôm bọc lại và để yên 5-10 phút trước khi dọn ra ăn.

Thịt lợn và Tôm xiên nướng

[Nguyên liệu]
300 g thịt lợn, cắt thành 24 miếng vuông.
100 g hành tây, cắt thành 12 miếng vuông.
80 g ớt xanh, cắt thành 12 miếng vuông.
80 g cà chua, cắt thành 12 miếng vuông.
70 g tôm, đã bóc vỏ và bỏ gân xanh, cắt thành 3 miếng.

[Gia vị]
2 muỗng canh dầu ngô
1 1/2 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê tiêu
1 muỗng cà phê ớt bột
1/2 muỗng cà phê tỏi bột

[Lớp phủ]
3 muỗng canh bơ lỏng
1 muỗng canh nước cốt chanh

[Cách làm]
1. ƯỚp các nguyên liệu đã chuẩn bị với gia vị đã trộn đều ít nhất 30 phút.
2. Xiên lên que tre lần lượt thịt lợn, cà chua, tôm, hành tây, và ớt xanh, rồi phủ bằng bơ và nước chanh.
3. Đặt lên giàn trên và ấn nút kết hợp 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 7-10 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.
4. Dọn ra khi còn nóng.

Chim Bồ câu Quay

[Nguyên liệu]
1 con chim bồ câu (khoảng 300g)

[Gia vị]
1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng canh hắc xì dầu
1 muỗng canh dầu
1/2 muỗng cà phê muối
1 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước gừng
1 muỗng cà phê rượu vang để nấu

[Cách làm]
1. Buộc cánh và chân chim bồ câu bằng dây.
2. ƯỚp chim ít nhất 10 phút.
3. Đặt lên giàn dưới và ấn nút kết hợp 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 7-11 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.

Pizza kiểu Trung Quốc

[Nguyên liệu]
200g bột mì
1/2 muỗng canh men
1 muỗng canh bột nở
40g đường
một ít nước có tính kiềm
một ít hạt vừng

[Cách làm]
1. Hòa tan men trong nước, sau đó trộn với bột mì và cho thêm muối để nhào bột. Để yên cho dậy lên.
2. Cho thêm phần nguyên liệu còn lại (trừ hạt vừng) và nhào bột một lần nữa, sau đó cán thành miếng dẹp có hình tròn, đường kính 10".
3. Phết dầu và rắc hạt vừng ở bên trên. Đặt bánh pizza lên bàn xoay có phết dầu và nấu ở chế độ Nướng (Vĩ nướng Dưới) trong 5'00", sau đó ở chế độ Nướng Đôi (Vĩ nướng Trên và Dưới) trong 3'00".
4. đảo lại, phết dầu lên mặt trên bánh pizza và nấu một lần nữa ở chế độ Nướng (Vĩ nướng Dưới) trong 4'30".

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:22 1/17/08 6:32:20 PM

Thịt bò Bít tết với Xốt Rau quả

[Nguyên liệu]
510g thịt bò, (dày khoảng 1 cm)
1/2 củ hành tây (cắt lát)
1 quả cà chua (cắt lát)
2 nhánh tỏi (băm nhỏ)
1 muỗng canh dầu

[Gia vị]
1 muỗng canh xi dầu
1 muỗng canh hắc xì dầu
1 muỗng canh gừng băm nhỏ
1 muỗng canh đường
1 muỗng canh rượu vang
1/2 muỗng canh muối
2 muỗng canh dầu
1/2 muỗng canh bột tỏi
1 muỗng canh hạt tiêu

[Nước xốt]
2 muỗng canh xốt cà chua
2 muỗng canh đường
1/2 muỗng canh muối
1 muỗng canh dấm
5 muỗng canh nước
2 muỗng canh bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

[Cách làm]
(Thịt bò Bít tết)
1. Rửa thịt bò và để ráo.
2. Ướp gia vị trong 20 phút.
3. Đặt lên giàn dưới. Phết dầu. Để thịt chín.

Chế độ	Thời gian nấu	Thao tác
1 Nướng kết hợp Cao	12'-14'	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	5'-6'	

4. Gói thịt bò bằng giấy nhôm; để yên trong 10 phút.

(Nước xốt Rau quả)
1. Cho hành tây, tỏi và dầu vào nồi và đậy kin; nấu chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 2'20" - 3'20".
2. Cho thêm nước thịt, (trừ bột ngô đã hòa); đậy kín; nấu ở chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, lấy ra, khuấy đều và nấu tiếp trong 50 giây nữa.
3. Cho cà chua vào; đậy kín và nấu ở chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 30 giây.
4. Cho bột ngô đã hòa tan vào hỗn hợp gia vị đã đun sôi,khuấy cho tới khi bột ngô sệt lại.
5. Rưới nước thịt đã chuẩn bị lên thịt đã cắt lát và trang trí với lá bạc hà.

Nấm Nhồi Giòn

[Nguyên liệu]
12 Nấm hương
75g bơ
2 nhánh tỏi (nghiền nát)
75g vụn bánh mì tươi
50g pho mát (nạo)

[Cách làm]
1. Ngâm nấm đến khi mềm, sau đó cắt rời và băm nhỏ cuống.
2. Đun nóng bơ với tỏi ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, trộn cuống nấm đã băm nhỏ với vụn bánh mì.
   Nhồi hỗn hợp này vào nấm, và rắc pho mát lên.
3. Cho nấm vào đĩa và đặt lên giàn trên. Ấn nút kết hợp 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 4'40"-5'40".

Quả Bơ Nướng với Giăm bông

[Nguyên liệu]
50g bơ
50g vụn bánh mì đen
100g giam bông đã nấu chín (băm nhỏ)
90ml kem đặc
tiêu muối theo sở thích
1 muỗng canh mùi tây tươi (băm nhỏ)
2 quả bơ lớn chín
1 muỗng canh nước chanh
50g pho mát (nạo)

[Cách làm]
1. Đặt bơ vào bát và đun ở mức 100% (CAO) trong 50 giây. Trộn vụn bánh mì với giăm bông, cho thêm kem vừa đủ để hỗn hợp dính.Nêm tiêu muối theo sở thích và trộn với mùi tây, xong nấu ở mức 100% (CAO) trong 1'40"-2'40".
2. Cắt đôi quả bơ, bỏ hạt và quết nước cahnh lên phần ruột. Nhồi hỗn hợp ruột bánh mì vào mỗi phần nửa quả bơ.
3. Đặt bơ vào một đĩa làm bánh flan lớn và rắc pho mát đã nạo lên.
4. Đặt đĩa lên giàn cạo, nấu ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, sau đó ở mức NƯỚNG (Ví nướng TRÊN) trong 6-7 phút đến khi vàng giòn.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:23 1/17/08 6:32:20 PM

Cá Xiên Nướng

[Nguyên liệu]
4 xiên gỗ
450g cá thịt chắc (bỏ da và cắt thành 8 miếng vuông)
2 quả bí xanh, cắt thành 8 miếng to
4 cái nấm to vừa (đã bỏ cuống)
4 lát cam
2 quả cà chua to vừa (cắt đôi)
1 muỗng canh thì là tươi (băm nhỏ)
50g bơ

[Cách làm]
1. Xếp tất cả các nguyên liệu theo thứ tự lên mỗi xiên cho đều. Không để chừa gỗ ra.
2. Đun bơ với thì là trong bát nhỏ ở mức 100% (CAO) trong 1 phút. Phết bơ với thì là lên các xiên thịt, cho vào đĩa làm bánh flan đặt lên giàn trên.
3. Ấn nút kết hợp 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 11-13 phút. đảo lại và xếp lại các xiên thịt 3 phút một lần.

   (LƯU Ý; Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùnge.)

Thịt gà Xiên Nướng

[Nguyên liệu]
4 xiên gỗ
450g thịt gà lát (cắt miếng vuông)

[Gia vị]
1 muỗng canh dầu phụng
1 muỗng canh nước chanh
2 muỗng canh nước tương nướng thịt
1 nhánh tỏi (nghiền nát)
nước xốt Tabasco tùy sở thích

[Cách làm]
1. Đặt tất cả các thành phần gia vị vào một bát to, trộn đều. Trộn thêm thịt gà, để trong tủ lạnh trong 2 giờ để ướp.
2. Xâu thịt gà lên xiên, không để chừa phần gỗ ra.Cho vào một đĩa làm bánh flan lớn đặt lên giàn trên. Ấn nút kết hợp 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 10'30" - 12'00". đảo lại và xếp lại xiên 3 phút một lần.

   (LƯU Ý; Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùnge.)

Chả Rau

[Nguyên liệu]
(A)
175g vụn bánh mì tươi
1 lcủ cà rốt to (nạo)
2 quả bí xanh nhỏ (cắt lát)
1 large củ khoai tây to (nạo)
3 cọng cần tây (cắt lát)
4 lát thịt hun khói (băm nhỏ)
125g pho mát Cheddar (nạo)
2 quả trứng (đánh đều)
tiêu muối tùy sở thích

(B)
75g pho mát Cheddar (nạo để rắc)
1 muỗng canh mùi tây tươi (băm nhỏ)

[Cách làm]
1. Trộn đều các thành phần ở phần (A).
2. Đổ hỗn hợp vào một cái đĩa làm chả 1.5 lit đã thoa mỡ, phủ bằng các thành phần ở phần (B).
3. Đặt lên bàn xoay, nấu ở mức 50% (TRUNG BÌNH) trong 15-16 phút. Sau đó ấn nút kết hợp 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao và nấu trong 6 - 8 phút.

Bánh Hành Xanh

[Nguyên liệu]
200g bột
khoảng 100ml nước nóng
2 nhánh hành xanh cắt hạt lựu
một ít muối
vài muỗng canh dầu

[Cách làm]
1. Trộn bột với nước nóng để nhào bột. Cán bột nhào thành miếng dài, dẹp hình chữ nhật.
2. Phết dầu lên bột nhào, rải hành cắt thành hạt lựu ở mặt trên và rắc muối.
3. Giữ một đầu và lăn từ Phải sang Trái tạo thành cuộn ngắn. Tỉa và bấm hai đầu, xong cán hai đầu để tạo hình dáng của một cái bánh tròn dẹp.
4. Phết dầu lên mặt trên của bánh. Đặt lên bàn xoay có phết dầu và nấu ở mức Nướng (bộ phận Nướng dưới) trong 5'00", sau đó ở mức Nướng Đôi (Vỉ nướng Trên và Dưới) trong 6'00". đảo lại, phết dầu lên bánh và nấu một lần nữa ở mức Nướng (Vỉ nướng Dưới) trong 5'00".

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:24 1/17/08 6:32:21 PM

Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
AG-1	**Nướng Cá** Ví dụ: Cá chim Cá chỉ vàng Cá thu Cá hồng v.v.	8 - 12˚C	0.1 - 0.4kg	• Rửa kỹ cá và đánh vảy. • Rạch vài đường trên lưng cá, đâm thủng mắt cá. • Vỗ cho khô, sau đó phết dầu lên mình cá. • Đặt lên giàn cao (sau khi phết một lớp dầu mỏng , không đậy nắp. • Khi lò ngừng lại, lật cá lên. Tiếp tục nấu.
AG-2	**Nướng Tôm hùm** **LƯU Ý** • Đuôi tôm cần được làm "dẹp" tối đa để tránh bị bỏng. • Tôm phải tươi, nếu không sẽ tiết ra nhiều "nước" trong và sau khi nấu. • Cần chuyển tôm sang đĩa khác sau khi nấu vì pho mát có thểtan và chảy ra quanh đĩa khiến đĩa, trông bẩn và không đẹp mắt khi dọn ra.	10 - 14˚C	0.1 - 0.6kg 1 con tôm hùm, kích thước bình thường: 360g đến 600g Kích thước nhỏ (ÍT HƠN) 240g đến 360g	• Cắt con tôm thành 2 phần. • Rửa hai phần của con tôm và loại bỏ những thức trong đầu. • Rắc một ít bột ngô lên bề mặt thân tôm. • Cắt pho mát thành miếng dày 1 cm và phủ pho mát lên con tôm. • Cho vào đĩa sứ, rồi đặt lên giàn cao. • Không đậy nắp trong lúc nấu. • 1/2 (1 miếng) hoặc 1 (2 miếng) tôm hùm có thể nấu mỗi lần. Nhưng nếu tôm hùm nhỏ, hãy bấm nút (▼) ÍT HƠN để có được kết quả tốt nhất.
AG-3	**Thịt bò** **(Thịt bò Bít tết)**	8 - 12˚C	0.2 - 0.6kg	• Nên nướng miếng thịt dày khoảng 1.5 cm để có kết quả tốt. • ƯỚp gia vị tùy ý thích. • Đặt lên giàn cao. • Khi lò dừng lại, lật miếng thịt lên. • Sau khi nấu xong, để nguội • Dọn ra ăn cùng với tương ớt nếu cần.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:25 1/17/08 6:32:21 PM

Hướng dẫn Thực đơn Nấu Cơm Tự động

<table>
<tr><th>Thực đơn số.</th><th>Thực đơn</th><th>Số lượng</th><th>Thao tác</th></tr>
<tr><td>R-1</td><td>Gạo
1 - 2 suất
<table><tr><th>Suất</th><th>Gạo</th><th>Nước</th></tr><tr><td>1 suất (1-2 người)</td><td>150g</td><td>250ml</td></tr><tr><td>2 suất (3-5 người)</td><td>300g</td><td>480ml</td></tr></table></td><td>• Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.
• Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (khoảng 2ℓ) và ngâm trong 30 phút (khuấy vài lần trong khi ngâm).
• khuấy lên và đậy kín trong khi nấu.
• Sau khi nấu xong, xới nhẹ và để yên trong 5 phút không dỡ nắp ra.</td></tr>
<tr><td>R-2</td><td>Cháo loãng
1 - 2 suất
<table><tr><th>Suất</th><th>Gạo</th><th>Nước</th></tr><tr><td>1 suất (1-2 người)</td><td>50g</td><td>750ml</td></tr><tr><td>2 suất (3-5 người)</td><td>80g</td><td>1400ml</td></tr></table>Thay đổi Thực đơn
Ví dụ ★ Cháo loãng với cá tuyết vàng và đậu phụng
Nguyên liệu: 100g Cá Pallock (rán; băm nhỏ)
(3-5 người) 50g đậu phụng
1 lát Củ cải muối (băm nhỏ)
3 Hành ta (băm nhỏ)
LƯU Ý Có thể cho thêm nguyên liệu ngay <u>sau khi cháo chín</u>, dùng củ cải muối và hành ta để trang trí và rắc lên trên.
★ Cháo loãng với thịt lợn muối và trứng vịt muối
Nguyên liệu: khoảng 230g (1/2 ℔) thịt lợn nạc (băm nhỏ
(3-5 người) 2 quả trứng vịt muối (cắt hạt lựu)
LƯU Ý Có thể cho thêm nguyên liệu 10 phúti <u>trước khi cháo chín</u>.</td><td>• Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.
• Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (khoảng 2ℓ) và ngâm trong 30 phút (khuấy vài lần trong khi ngâm).
• khuấy lên và đậy kín trong khi nấu.
• Sau khi nấu xong, khuấy và để yên.</td></tr>
<tr><td>R-3</td><td>Cháo đặc
1 - 2 suất
<table><tr><th>Suất</th><th>Gạo</th><th>Nước</th></tr><tr><td>1 suất (1-2 người)</td><td>60g</td><td>700ml</td></tr><tr><td>2 suất (3-5 người)</td><td>140g</td><td>1400ml</td></tr></table>Thay đổi Thực đơn
Bạn có thể thưởng thức hương vị khác bằng cách cho một số nguyên liệu khác vào ngày sau khi cháo chín hoặc 10 phút trước khi cháo chín.
Ví dụ ★ Cháo gà: 200g thịt gà (cắt thành miếng nhỏ, nấu sơ bộ)
(3-5 người) hành ta, cắt khúc dài 3cm
★ Cháo cá: 250g cá (nấu sơ bộ)
(3-5 người) 2 lát gừng (thái sợi)</td><td>• Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.
• Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (2ℓ cho 1 suất, 3ℓ cho 2 suất) và ngâm khoảng 15 phút (khuấy lên một vài lần trong khi ngâm).
• khuấy lên và đậy kín trong khi nấu.
• Sau khi nấu xong, khuấy và để yên.</td></tr>
</table>

LƯU Ý 1. Nhiệt độ nước phải ở chừng 20°C khi bắt đầu nấu.
2. 1 tael=38 grams.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:26 1/17/08 6:32:21 PM

Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
AR-1	**Thịt bò** * Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian: — ▲(TĂNG) — Chín ▼(GiẢM) — Tái **LƯU Ý** Nếu bạn ướp gia vị trước khi nấu, thức ăn có thể chín nhừ.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Đặt giữa giàn dưới, không đậy nắp • Khi lò dừng, hãy lật miếng thịt bò và bao che những chỗ thịt đã chín, nếu cần. (Lưu ư: Nhớ đừng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) • Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.
AR-2	**Thịt cừu** * Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian: — ▲(TĂNG) ▼(GiẢM) — Không sử dụng được và màn hình sẽ hiển thị ERROR **LƯU Ý** Nếu bạn ướp gia vị trước khi nấu, thức ăn có thể chín nhừ.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Đặt giữa giàn dưới, không đậy nắp • Khi lò dừng, hãy lật miếng thịt bò và bao che những chỗ thịt đã chín, nếu cần. (Lưu ư: Nhớ đừng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) • Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.
AR-3	**Thịt gà** Ví dụ: Nguyên cả con gà Nửa con gà * Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian ▲ (TĂNG) hoặc ▼(GiẢM). **LƯU Ý** Nếu thịt gà vừa được rã đông, bạn nhớ để yên ít nhất 6 giờ đồng hồ ở nhiệt độ trong phòng và rã đông hoàn toàn trước khi quay.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Rửa thịt gà, cắt lọc bớt mỡ và vỗ nhẹ cho khô. • ƯỚp gia vị tối thiểu 30 phút. • Đặt lên giàn dưới, không đậy nắp • Khi lò dừng, hãy bao che những chỗ thịt mỏng hoặc phần cuối đùi gà bằng giấy nhôm cán mỏng. (Loại bớt dầu thừa trên bàn xoay, nếu cần.) Lật lại và nấu tiếp. (Lưu ư: Nhớ đừng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) • Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:27 1/17/08 6:32:21 PM

Hướng dẫn Thực đơn Hâm nóng Tự động

Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác
Đĩa Đĩa nông để ăn trưa/ăn tối Đĩa thịt Mì xào Đĩa đựng Cơm	4-12°C Nhiệt độ Làm lạnh	1 phần ăn (khoảng 200g)	• Lấy đĩa ra khỏi tủ lạnh. • Che đậy bằng giấy gói dùng trong lò vi ba hoặc nắp vung. • Không cần nhập số lượng. • Sau khi hâm nóng, khuấy và để yên có đậy nắp trong 1 phút.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:28 1/17/08 6:32:22 PM

Hướng dẫn Thực đơn Nướng bánh Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác
AB-1	**Bánh Ngọt** (Bánh ngọt đơn giản)	20 - 25˚C Nhiệt độ trong phòng	Làm một cái bánh nướng tròn đường kính 22 cm	• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.) • Làm bánh theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-30. • Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên giàn dưới của lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ. • Sau khi nấu xong, để nguội
AB-2	**Bánh nhân Táo**	20 - 25˚C Nhiệt độ trong phòng	Làm một cái bánh nướng tròn đường kính 22 cm	• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.) • Làm bánh nướng theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-30. • Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vào trong lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ. • Sau khi nấu xong, để nguội
AB-3	**Bánh qui** (Bánh qui lát sôcôla)	20 - 25˚C Nhiệt độ trong phòng	(1 tầng Làm 13 bánh qui)	• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.) • Làm bánh qui theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-30. • Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vào trong lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ. • Sau khi nấu xong, để nguội.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:29 1/17/08 6:32:22 PM

Công thức Nướng bánh Tự động

Bánh ngọt đơn giản

[Nguyên liệu]

180g	bột dậy
½ muỗng canh	bột nổi
80ml	sữa
120g	bơ (mềm)
120g	đường trắng mịn
3	quả trứng

[cách làm]

1. Đánh bơ và đường cho tan và nổi lên.
2. Cho thêm trứng đã đánh nổi và khuấy đều.
3. Trộn bột nổi, bột nở và sữa.
4. Đổ vào khuôn bánh bằng kim loại có hình tròn đường kính 22 cm có lót giấy sáp.
5. Đặt lên giàn dưới và nướng bánh.

Bánh nhân Táo

[Nguyên liệu]

(Nhân)

5 (900g)	táo (cỡ trung bình)
60g	đường
1½ muỗng canh	bột mì
2 muỗng canh	nước chanh
một ít	quế
một ít	nhục đậu khấu

(Vỏ bánh)

360g	bột mì
60g	đường
185g	bơ
5 muỗng	canhnước lạnh
1	lòng trắng trứng (đánh nhẹ)

[cách làm]

(Nhân)

1. Gọt vỏ táo và loại bỏ phần lơi táo. Cắt táo thành miếng vuông cỡ 3 × 4cm.
2. Trộn với nguyên liệu làm nhân khác trong nồi. Đậy nắp và nấu với mức 100% vi ba (mức CAO) trong 8 phút hoặc đến khi táo mềm.
3. Sau khi nấu xong, khuấy và để nguội.

(Vỏ bánh)

1. Rây bột và trộn với đường. Bào bơ vào đến khi hỗn hợp trông giống như ruột bánh mì tán nhỏ. Thêm chút ít nước lạnh để tạo thành lớp bột nhào nhão.
2. Gói bằng giấy không thấm mỡ và để trong tủ lạnh 1 giờ đồng hồ.
3. Cán ⅔ bột trên một tấm thớt làm bánh bằng kim loại có đáy dài 22cm, cao 3cm có quét dầu bằng cọ.
4. Dùng muỗng múc nhân đã chuẩn bị sẵn đổ vào trong lớp vỏ bánh.
5. Cán dẹp phần nhân bánh còn thừa và đậy phía trên bánh. Dùng phần vỏ bánh đã cắt thành sợi để làm đường viền trang trí và đậy mặt trên của bánh.
   Bóp các mép vỏ bánh với nhau; tỉa tót.
6. Dùng cọ phết lòng trắng trứng lên phần vỏ bánh (phía trên bánh và các mép). Đặt bánh lên bàn xoay và nướng.
7. Sau khi nướng xong, dọn ra cùng với váng sữa và kem khi bánh nguội.

Bánh qui lát sôcôla

[Nguyên liệu]

60g	bơ (mềm)
100g	đường trắng mịn
¼ muỗng canh	tinh dầu vani
1	trứng (trung bình)
180g	bột nổi (sifted)
40g	lát sôcôla
30g	hạt đào

[Cách làm]

1. Đánh bơ và đường cho tan và nổi lên.Đánh trứng và vani.
2. Trộn bột rây, sau đó trộn vào các lát sôcôla và hạt đào.
3. Cứ 13 muỗng canh đầy hỗn hợp này vê thành một viên. Đạt lên bàn xoay có lót giấy tẩm dầu; ấn nhẹ xung quanh với đường kính khoảng 4cm.
   Dành chỗ cho bánh nở, sau đó nướng bánh.
4. Nướng xong, đem bánh ra khỏi lò ngay và để nguội.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:30 1/17/08 6:32:22 PM

Hướng dẫn Thực đơn Hấp Tự động

<table>
<tr><th>Thực đơn số.</th><th>Thực đơn</th><th>Nhiệt độ Ban đầu</th><th>Số lượng</th><th>Thao tác</th></tr>
<tr><td>S-1</td><td>Cá
Ví dụ: Cá tráp
Cá hồng đỏ
Cá chép
Cá chim
Cá chỉ vàng
Cá đối mục
Cá bơn
Cá mú hồng
v.v.</td><td>8-12°C
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>130 - 199g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>200 - 300g</td></tr><tr><td>3 suất</td><td>301 - 420g</td></tr></table></td><td>1 - 3 suất
(Nguyên cả con cá)</td><td>• Rửa kỹ cá và đánh vảy.
• Rạch vài đường trên da cá, chọc thủng mắt cá.
• Đặt vào một đĩa nông, đường kính 22-28 cm.
• Vẩy ít nước, muối và dầu.
• Cho vài lát hành xanh và gừng bên trên.
• Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba.
• Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói 3-5 phút.</td></tr>
<tr><td>S-2</td><td>Thịt
Ví dụ: Chả thịt lợn
Chả thịt bò
Sườn cắt miếng vuông
Thịt gà miếng
v.v.</td><td>8-12°C
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>180 - 249g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>250 - 400g</td></tr><tr><td>3 suất</td><td>401 - 520g</td></tr></table></td><td>1 - 3 suất</td><td>• ƯỚp thịt.
• Để làm chả thịt, nên làm một lớp mỏng.
• Đặt vào một đĩa nông, đường kính 22-31 cm.
• Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba.
• Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói 3-5 phút.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">S-3</td><td>Bánh bao
1.Làm sẵn
(đã nấu chín)</td><td>8-12°C
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>1 - 2 suất</td><td>• Xếp bánh lên đĩa từ ngoài vào trong.
• Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba.
• Đặt lên giàn dưới.
• Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói trong 1 phút.</td></tr>
<tr><td>2.Đông lạnh
(đã nấu chín)</td><td>dưới -10°C
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>1 - 2 suất</td><td>• Cắt cả hai đầu gói.
• Vẩy nước lên.
• Đặt gói lên giàn dưới.
• Sau khi nấu xong, để yên còn nguyên giấy gói trong 3 phút.</td></tr>
<tr><td colspan="5">LƯU Ý 1. Chỉ được dùng gói phù hợp với lò vi ba, nếu không, hãy mở gói ra và chuyển qua một đĩa gốm và đậy lại.
2. Để làma bánh bao kiểu Thượng Hải, có thể cần hấp lâu hơn cho bột mềm.
3. Nếu cần, có thể hấp bánh bao lâu hơn bằng thủ công.</td></tr>
</table>

LƯU Ý Xem công thức nấu trong sách hướng dẫn nấu ăn.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:31 1/17/08 6:32:22 PM

Hướng dẫn Thực đơn Thức ăn Nhanh Giòn

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng (Chỉ đủ Một suất)	Thao tác
CS-1	**Vỏ Khoai tây** Nguyên liệu: 4(1000g) Khoai tây nguyên củ (đã nấu chín) Một ít Kem chua Trang trí bề mặt: 200g Pho mát Cheddar (cắt lát dày 0.5cm) Một ít Thịt lợn muối (cắt hạt lựu) Một ít Hành xanh (cắt hạt lựu) Tùy sở thích Tiêu, muối	20-25˚C Nhiệt độ phòng	350 g	• Cắt vỏ khoai tây thành lát dày 0.5 cm, cỡ 5 x 7 cm (toàn bộ vỏ khoai tây nặng khoảng 350 g). • Đặt vỏ khoai tây lên bàn xoay có phết dầu (mặt vỏ lật sấp). • Không đậy nắp trong lúc nấu. • Khi lò dừng và màn hình hiển thị ADD FOOD, vẩy một ít muối và tiêu, sau đó sắp pho mát cắt lát, thịt lợn muối và hành xanh cắt thành hạt lựu bên trên lớp vỏ khoai tây. • Tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, để nguội • Dọn ra cùng với kem chua.
CS-2	**Bánh mì tỏi** Nguyên liệu: 2-7 lát bánh mì Pháp (dày 2cm) Một ít Bột nhão Tỏi **LƯU Ý** Nấu bằng thủ công ở chế độ Nướng trong 1 - 2 phút nếu muốn giòn hơn.	20-25˚C Nhiệt độ phòng	(2-7 miếng 1 miếng, khoảng 25 g)	• Trét đều bột nhão tỏi lên các lát bành mì Pháp. • Sắp các lát bánh mì Pháp theo đường biên của giàn dưới. • Sau khi nấu xong, để nguội
CS-3	**Cánh Gà** Nguyên liệu: 8-12 (350-450g) Khúc giữa cánh gà (Cánh gà) Nước xốt: 2 muỗng canh. Xì dầu 3 muỗng canh. Xốt thịt quay Giọt Xốt Tabasco Một ít Muối, tiêu	20-25˚C Nhiệt độ phòng	8 - 12 miếng (1 miếng, 35 - 40 g)	• Rửa khúc giữa cánh gà, xăm da, vỗ nhẹ cho khô và ướp với hỗn hợp xốt. (Nếu sử dụng nguyên cánh gà thì hãy tháo khớp, thành 3 phần, bỏ phần cánh ngoài. • Sắp các khúc giữa cánh gà lên giàn dưới. • Sau khi nấu xong, để nguội
CS-4	**đậu phụng rang muối**	20-25˚C Nhiệt độ phòng	300 g	• Rải đậu phụng lên bàn xoay. • Khi lò dừng hai lần đầu, khuấy lên. Sau đó đun tiếp. • Khi lò dừng lần thứ ba và màn hình hiển thị ADD STIR, lấy đậu phụng ra và trộn với một ít dầu và muối, sau đó rải đều đậu phụng trên bàn xoay một lần nữa. • Tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, khuấy và để yên.
CS-5	**Thức ăn làm sẵn** (Thực ăn Giòn Đông lạnh) Ví dụ: -Khoai tây lát -Cá rán dạng ngón tay -Khoai tây viên -Cá tẩm bột rán -Tôm rán -Ngô viên rán	-18˚C Nhiệt độ đông lạnh	280 - 330 g **LƯU Ý** Nếu thức ăn ướp lạnh có kích thước nhỏ, nên đảo lại hoặc khuấy bằng tay trong giai đoạn cuối trước khi hoàn tất.	• Lấy ra khỏi bao gói • Đặt lên bàn xoay có lót giấy nhôm có phết dầu. • Khi lò đã dừng, đảo lại, và phết dầu lên giấy nhôm lót bàn xoay, nếu cần. • Tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, để nguội

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:32 1/17/08 6:32:22 PM

Hướng dẫn Thực đơn Pizza

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
PZ-1	**Pizza ướp lạnh**	-18˚C Nhiệt độđông lạnh	0.1-0.5 kg	• Lấy ra khỏi bao gói. • Đặt lên bàn xoay. • Sau khi nấu xong, để nguội.
	Lưu ư: Hâm nóng bằng thủ công khi trọng lượng dưới 100g.			
PZ-2	**Pizza Tươi** (vỏ mỏng)	20-25˚C Nhiệt độphòng	0.6-1.3 kg (1 pizza)	• Xem công thúc nấu ở Trang V-34.
PZ-3	**Pizza Tươi** (vỏ dày)	20-25˚C Nhiệt độphòng	0.8-1.6 kg (1 pizza)	• Xem công thúc nấu ở Trang V-34.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:33 1/17/08 6:32:23 PM

CÔNG THỨC LÀM PIZZA TƯƠI TẠI NHÀ

[Nguyên liệu] (1 phần ăn)

Bột nhào
Bột mì..... 150 g
Nước (ấm)..... 90 ml
Men ..... 7 g
Đường ..... 1 muỗng canh
Muối ..... 1/2 muỗng canh
Dầu ôliu..... 2 muỗng canh

Trang trí bề mặt
Cà chua đóng hộp..... 50 g
Cà chua xay ..... 50 g
* Trang trí các loại ..... 180 g
(Ngô, Dứa, Ham, Xúc xích Salami)
Pho mát nạo..... 150 g
* Gia vị các loạitùy .....sở thích
(Húng quế, Oregano, Húng tây, Muối, Tiêu)

[Cách làm]

1. Nhào bột-
   Khoét một lỗ sâu trong bột. Hòa men với nước ấm và để yên trong 5 phút. Đổ hỗn hợp vào lỗ khoét, sau đó cho thêm đường, muối dầu ôliu. Trộn kỹ thành bột nhào. Để bột nhào trong bát sâu và đậy kín bằng giấy gói. Để yên trong 30 phút.
2. Cán bột nhào trên một miếng giấy tròn, đường kính 8" (hoặc 12"). Dùng ngón tay cái nâng mép bánh lên để tạo thành một vành đai, xong đặt miếng giấy có bột nhào lên bàn xoay đã được phết dầu.
3. Tháo nước cà chua đóng hộp và cắt cà chua thành nhiều miếng, trộn đều với cà chua xay và các gia vị. Rải hỗn hợp này lên lớp bột nhào. Kế tiếp cho thêm pho mát nạo, và phần trang trí bên trên. Rắc pho mát nạo một lần nữa trước khi đem nướng.
4. Chức năng Pizza cho phép bạn làm được nhiều loại và kích cỡ bánh pizza. Hãy điều chỉnh phân lượng các nguyên liệu (bột nhào và phần trang trí bề mặt) như sau và nhập trong lượng pizza để bắt đầu nướng bánh:-

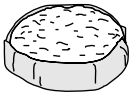
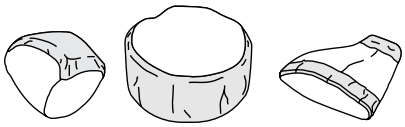
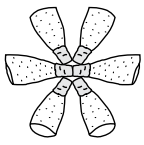
Loại	Vỏ mỏng		Vỏ dày	
Cỡ	8 inch	12 inch	8 inch	12 inch
Phần Bột nhào	1 Phần (Như trên)	1 1/2 Phần	1 1/2 Phần	2 1/2 Phần
Phần Trang trí bề mặt	1 Phần (Như trên)	2 Phần	1 Phần (Như trên)	2 Phần

* Phần trang trí bề mặt bánh và các loại gia vị có thể thêm bớt theo sở thích mỗi người.

5. Sau khi nấu xong, để nguội.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:34 1/17/08 6:32:23 PM

Hướng dẫn Thực đơn Rã đông

THỰC ĐƠN	SỐ LƯỢNG	THAO TÁC
Thịt bít tết **Thịt cốt lết** 	0.1 - 2.0 kg	• Bọc đầu nhỏ của miếng thịt cốt lết hoặc bít tết bằng giấy nhôm. • Đặt thức ăn sao cho những phần nhỏ hơn nằm ở giữa một đĩa nông, không chồng lên nhau. Nếu các miếng dính với nhau, cố gắng tách rời chúng càng sớm càng tốt. • Khi lò dừng lại, hãy lấy các miếng đã rã đông, đảo lại và bọc những phần đã rã đá. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút.
Thịt bãm Thịt bò/Thịt lợn 	0.1 - 2.0 kg	• Đặt thịt bãm đã đông lạnh lên một cái đĩa nông. Che các phần ở mép. • Khi lò đã dừng lại, lấy những phần đã rã đông, đảo lại và che các phần ở mép bằng giấy nhôm cắt thành sợi. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút. **LƯU Ý** Khi rã đông với số lượng ít,, thỉnh thoảng trong quá trình rã đông bạn cũng nên kiểm tra để tránh rã đông quá mức.
Thịt Rô ti Thịt bò/Thịt lợn/ Thịt cừu 	0.5 - 2.0 kg	• Che phần mép bằng những giải giấy nhôm rộng 2.5cm. • Đặt thịt với mặt nạc lên trên (nếu có thể được) trong một đĩa nông. • Khi lò dừng lại, đảo lại và che các phần đã rã đông. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 10-30 phút.
Thịt gia cầm 	1.0 - 2.0 kg	• Loại bỏ giấy gói ban đầu. • Đặt thịt vào đĩa nông, phần ức sấp xuống. • Khi lò dừng lại, lập lên và che các phần đã rã đông như đầu cánh và đùi gà bằng giấy nhôm. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 15-60 phút. **LƯU Ý** Sau khi để yên một lúc, đặt dưới dòng nước lạnh để lấy bộ đồ lòng ra nếu cần.
Thịt gà miếng 	0.1 - 2.0 kg	• Che phần xương lộ rabằng giấy nhôm. • Đặt các miếng gà lên một đĩa nông. • Khi lò dừng lại, lấy những miếng đã rã đông, đảo lại, sắp xếp lại và che những phần đã rã đông. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút.

Bạn có thể rã đông bằng thủ công các loại thức ăn không liệt kê trong Hướng dẫn này với mức năng lượng 30% (TRUNG BÌNH THẤP).

LƯU Ý
1. Khi làm lạnh thịt bãm, hãy nặn thành những miếng dẹt kích thước bằng nhau.
2. Đối với thịt gà miếng, bít tết và cốt lết, bạn hãy xếp thành từng lớp riêng để đông lạnh và nếu cần lót giấy nilông loại dùng trong tủ đông để phân cách giữa các lớp. Làm như thế sẽ bảo đảm rã đông đều.
3. Cũng nên ghi rõ trọng lượng lên các gói khác nhau.

0117 R-898M [SRS]_VT.indd Sec1:35 1/17/08 6:32:23 PM

SHARP

SHARP CORPORATION

Printed in Thailand
于泰國印刷
Dicetak in Thailand
In tại Thái Lan
TINS-A752WRRZ-V71

R-898M [SRS]_Cover.indd 2 1/17/08 3:55:23 PM